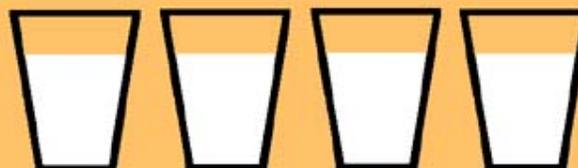
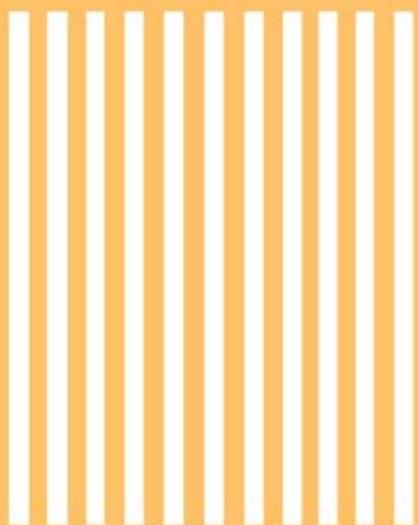


Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

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

Informe del duodécimo período de sesiones

Celebrado en Roma, Italia, 7-12 de julio de 1969



ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Roma



INFORME  
del  
12º PERIODO DE SESIONES  
DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE EL  
CODIGO  
DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Celebrado en la sede de la FAO  
7-12 julio 1969  
Roma, Italia

## INDICE

	<u>Página</u>
Resumen de las cuestiones sobre las que han de decidir los gobiernos	vii
Introducción	1
Elección de la Mesa	1
Aprobación del Programa	1
Aceptación del Código de Principios y Normas Derivadas	2
Etiquetado de los productos lácteos	3
Párrafo regulador de las funciones del Comité* de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos	5
Aceptación de las normas	6
Normas para los helados comestibles	7
Normas internacionales individuales para los quesos	9
Blue Stilton	9
Enmiendas propuestas a las normas internacionales individuales para los quesos Cheshire, Gruyère, Edam, Gouda	10
Informe de la delegación de los Estados Unidos de América sobre el resultado de su consulta con el Gobierno italiano respecto a los quesos Gorgonzola, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano	11
Normas internacionales individuales para los quesos en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas	11
Observaciones generales	11
Butterkäse	12
Coulommiers	12
Gudbrandsdalsost	13
Harzer Käse	13
Herrgårdsost	14
Hushållsost	14
Norvegia	15
Prioridades para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos	16
Quesos de veta azul	18
Normas internacionales individuales para los quesos en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité	18
Esrom, Maribo, Fynbo	18
Ädelost	19
Blue Cheese (queso azul)	19
Edelpilzkäse	20
Mycella	20
Normanna	20

Nitrosaminas en los quesos	20
Enmiendas propuestas a la Norma General para el Queso, A-6	20
Revisión propuesta para la Norma para la Leche Evaporada, A-3	22
Enmienda propuesta a la Decisión N° 5	23
Quesos fundidos	23
Leches fermentadas	24
Proyecto de norma para la nata (crema A-9)	24
Proyecto de norma para la leche en polvo rica en grasa. semi-nata (semi-crema). y para la nata (crema en polvo) A-10	25
Proyecto de norma para los helados de crema y los helados de leche en el Trámite 4	26
Ghee	26
Mantequilla para cocinar	27
Métodos de análisis de la FIL/ISO/AQAO	27
Temas principales de estudio para el próximo periodo de sesiones del Comité	28
Cuestiones diversas	29
Productos de leche de oveja y de cabra	29
Definición de leche esterilizada	29
Productos lácteos de imitación	29

Página

<u>APENDICE I</u>	31
Lista de participantes	31
<u>APENDICE II</u>	
Normas internacionales individuales para quesos, presentadas a los gobiernos para su aceptación	42
II-A Butterkäse	43
II-B Coulommiers	46
II-C Gudbrandsdalsost	49
II-D Harzer Käse	51
II-E Herrgårdsost	54
II-F Hushållsost	58
II-G Norvegia	61
<u>APENDICE III</u>	
Proyecto de normas internacionales individuales para los quesos presentadas a los gobiernos para que los formulen sus observaciones en el Trámite 4 del Procedimiento del Comité	64
III-A Esrom	65
III-B Maribo	68
III-C Fynbo	71
III-D Ädelost	74

III-E	Blue Cheese	77
III-F	Edelpilzkäse	80
III-G	Mycella	83
III-H	Normanna	85

#### APENDICE IV

	Enmienda que se propone a la decisión N° 5 de las decisiones del Comité relativas a ciertas declaraciones de aceptación según se indica en la sexta edición del Código de Principios	87
--	--	----

#### APENDICE V

	Proyecto de normas generales de los quesos fundidos presentadas a los gobiernos para que éstos envíen sus observaciones en el Trámite 5 del procedimiento del Comité	88
V-A	Proyecto de norma general para "queso ..... fundido" o "queso fundido ....."- A-8(a)	89
V-B	Proyecto de norma general para "queso fundido" y "quesos fundidos para untar o extender" - A-8(b)	93
V-C	Proyecto de norma general para preparados a base de queso fundido (Process(ed) Cheese Food and Procesa(ed) Cheese Spread) - A-8(c)	97

## RESUMEN DE LAS CUESTIONES SOBRE LAS QUE HAN DE DECIDIR LOS GOBIERNOS

1. Se solicita de los gobiernos que envíen sus observaciones antes del 15 de enero de 1970. Todas las comunicaciones deberán enviarse, si es posible, por duplicado, y dirigirse al Secretario Técnico, Comité del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, Subdirección de Lechería, FAO, Roma.
2. Los gobiernos podrán enviar sus observaciones sobre cualquier cuestión que deseen plantear.

Los puntos específicos respecto a los cuales el Comité convino en que deberían solicitarse observaciones son los siguientes:

<u>- Normas internacionales individuales para los quesos</u>	
- Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost Harzer Käse, Herrgårdssost, Hushållssost, Norvegia	- sometidos a los gobiernos para su aceptación. (Véanse párrafos 40 a 50 de este Informe y Apéndices II-A a II-G.)
- Esrom, Maribo, Fynbo, Ädelost, Blue Cheese (queso azul), Edelpilzkäse, Mycella, Normanna en el Trámite 4 del Procedimiento del Comité	- Se solicitan observaciones de los gobiernos. (Véanse párrafos 59 y 60 de este Informe y los Apéndices III-A a III-H). Se desean conocer los puntos de vista de los gobiernos, especialmente respecto a las dificultades que pueden plantearse en el caso de que el Fromage Bleu se exporte a países de lengua inglesa que hayan aceptado la norma para el Blue Cheese.
- Norma General para el Queso - A-6	- Se solicitan observaciones de los gobiernos sobre: a) si la definición debe prever la coagulación con la formación de un gel como proceso necesario en la fabricación de quesos; y b) si la coagulación con la formación de un gel no se considera un proceso esencial en la fabricación de quesos, qué procesos se emplean, o se tienen en proyecto para ser utilizados, en sustitución de la coagulación. (Véanse párrafos 62 a 67 de este Informe.)
- Decisión N° 5	- Se solicitan las observaciones de los gobiernos sobre la enmienda propuesta por la delegación de Australia. (Véanse párrafos 69 y 73 de este Informe, y Apéndice IV).

- Norma revisada A-3 - Leche evaporada en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité
- Se solicitan las observaciones de los gobiernos (Véase párrafo 68 de este Informe), y el Apéndice VI del Informe del 11º período de sesiones del Comité.) (Obsérvese que el nivel máximo de uso de los estabilizadores enumerados, debe ser 0,2 por ciento, y que la sección relativa al etiquetado será revisada por la Secretaría junto con la sección de etiquetado de las otras normas de composición establecidas en virtud del Código de Principios. Los nuevos proyectos se sometieron a los gobiernos para su consideración en un documento de trabajo separado.)
- Proyectos de:
  - Norma General A-8(a) para el queso ..... fundido o el queso fundido .....
  - Norma General A-8(b) para el queso fundido y el queso fundido para untar o extender
  - Norma General A-8(c) para los preparados a base de queso fundido "(Process(ed) Cheese Food" y "Procesa(ed) Cheese Spread" en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité.
- Se solicitan observaciones de los gobiernos. (Véase párrafo 70 de este Informe y Apéndices V-A a V-C).
- Yogurt (y otras leches fermentadas)
- Se pide a los gobiernos que faciliten información sobre sus normas y reglamentos nacionales. (Véase párrafo 71 de este Informe.)
- Proyecto de Norma A-9 para la crema (nata) en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité
- Se pide a los gobiernos que envíen sus observaciones, especialmente acerca de la conveniencia de establecer normas preparadas para:
  - nata (crema) (pasterizada)
  - nata (crema) (esterilizada)
  - nata (crema) reconstituida y recombinada
  - nata (crema) para batidos y (batida)

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proyecto de Norma A-10 para la leche en polvo rica en grasa, seminata (semicrema)* en polvo y nata (crema) en polvo en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité.</li> </ul> <p>*para la nota al pie, véase Párrafo 78 de este Informe.</p>	<p>y que envíen información técnica sobre los aditivos necesarios para la fabricación de dichas natas (cremas). (Véanse párrafos 72 a 74 de este Informe y Apéndice VIII-A del Informe del 11º período de sesiones del Comité.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se pide a los gobiernos que envíen sus observaciones, especialmente respecto al tipo de denominaciones que consideren satisfactorias, y que presenten información sobre los aditivos necesarios para la fabricación de las leches en polvo (incluidas las leches en polvo que contienen menos del 40 por ciento de grasa), especialmente respecto a las leches en polvo que se destinen a fines especiales. (Véase párrafo 75 de este Informe y Apéndice VIII-B del Informe del 11º período de sesiones del Comité.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ghee</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se pide a los gobiernos que envíen información sobre sus legislaciones nacionales y especialmente sobre la definición de este producto. (Véanse párrafos 77 a 79 de este Informe.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refundiciones de las normas de composición</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se pide a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre las secciones de etiquetado que se proponen. (Véanse párrafos 11 a 21 de este Informe y documentos de trabajo separados.)</li> </ul>

INFORME  
del  
12º 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, 7-12 julio 1969

INTRODUCCION

1. El 12º 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 7 al 12 de julio de 1969. A este período de sesiones asistieron 90 participantes, entre los cuales figuraban representantes y observadores de 34 países y observadores de 9 organizaciones, (Véase la lista de participantes en el Apéndice I.)
2. El 12º 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 Director General Adjunto de la FAO, Sr. Oris V. Wells, que hizo un breve resumen del programa de trabajo del Comité, y presentó al Dr. H. A. Jasiorowski, nuevo Director de Producción y Sanidad Animal.
3. El Comité estuvo presidido por su Presidente, Sr. J. L. Servais (Bélgica) y sus dos Vicepresidentes: Sr. F. E. Fenton (EE.UU.) y Dr. H. Boysen (República Federal de Alemania). Actuaron como cosecretarios el Dr. F. Winkelmann y el Sr. H. J. McNally, de la FAO.

Elección de la Mesa

4. El Comité eligió por unanimidad al Sr. Floyd E. Fenton (EE.UU.) Presidente del Comité, y su mandato durará desde la terminación del 12º período de sesiones hasta la terminación del 13º período de sesiones. El Comité eligió también por unanimidad al Dr. P. Ballester (España) y al Dr. H. W. Kay (República Federal de Alemania) como primer y segundo Vicepresidentes respectivamente, con mandatos que durarán desde la terminación del 12º período de sesiones hasta la terminación del 13º período de sesiones. El Comité expresó su agradecimiento a la Mesa saliente del Comité.

APROBACION DEL PROGRAMA

5. El programa provisional se aprobó con una ligera modificación en el orden de los temas a tratar, y la inclusión de un tema referente al estudio de disposiciones sobre el etiquetado en las Normas A-1 a A-7. Se acordó además retener los temas del programa relativos a las normas de grupo para los quesos de veta azul y las leches fermentadas, para las que la FIL no había presentado documentos de trabajo. Se hizo una ligera modificación en el texto con objeto de indicar que los temas se debatirían en términos generales.

ACEPTACION DEL CODIGO DE PRINCIPIOS Y NORMAS DERIVADAS

6. Se informó al Comité acerca de la situación mas reciente en que se encontraban las aceptaciones 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; 45 gobiernos habían aceptado las normas de composición para la grasa de mantequilla y para la leche evaporada; 46

gobiernos habían aceptado las normas de composición para la mantequilla y la leche condensada azucarada; 65 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 para la toma de muestras y análisis para la leche y los productos lácteos B.1 a B.5, y unos 16 gobiernos, los métodos normalizados de análisis B.6 a B.8,

7. Se informó 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. Dicha situación es la siguiente:

8.	<u>Normas internacionales individuales para los quesos, C.1 a C.10</u>	<u>Nº de países</u>	<u>Aceptaciones desde el 10 de junio de 1968</u>
	Norma C.1 - Cheddar:	16	Ninguna
	Norma C.2 - Danablu:	15	Ninguna
	Norma C.3 - Danbo:	16	Ninguna
	Norma C.4 - Edam:	15	Ninguna
	Norma C.5 - Gouda:	12	Ninguna
	Norma C.6 - Havarti:	13	Noruega
	Norma C.7 - Samsoe:	16	Ninguna
	Norma C.8 - Cheshire:	15	Suiza
	Norma C.9 - Emmental:	13	Ninguna
	Norma C.10 - Gruyère:	12	Ninguna

9. Normas internacionales individuales para los quesos presentadas a los gobiernos para su aceptación después del 11º período de sesiones del Comité:

Norma C.11 - Tilsit	- 9 países	- Dinamarca, (República Federal de Alemania), Finlandia, (Francia) Países Bajos, Noruega, Polonia, Suecia, (Reino Unido)
Norma C.12 - Limburgo	- 11 países	- (Bélgica), (Dinamarca), (República Federal de Alemania), Finlandia, (Francia), Países Bajos, Noruega, Suecia, (Polonia), (Reino Unido), (Estados Unidos)
Norma C.13 - Saint-Paulin	- 6 países	- (Bélgica), Finlandia, (Francia), Suecia, (Suiza), Reino Unido
Norma C.14 - Svezia	- 10 países	- (Bélgica), Dinamarca, República Federal de Alemania, Finlandia, Francia, Países Bajos, Noruega, Suecia, (Suiza), (Reino Unido)
Norma C.15 - Provolone	- 9 países	- (Bélgica), (Dinamarca), Finlandia, Francia, Países Bajos, Suecia, Suiza, (Reino Unido), Estados Unidos)

Norma C.16 - "Cottage Cheese", incluido el "Cottage Cheese" con crema 3 países - Finlandia, Países Bajos, Suecia

Los países que figuran entre paréntesis, han aceptado las normas correspondientes con ciertas reservas.

10. La Norma revisada sobre la grasa de mantequilla deshidratada (grasa anhidra) A.2 (1968) ha sido aceptada por 8 países - Bélgica, República Federal de Alemania, Finlandia, Francia, Noruega, Suecia, (Suiza), (Reino Unido)

Todos estos países pertenecen al grupo de 45 países que habían aceptado la versión de 1960 de la Norma A.2.

11. El Comité tomó nota de la petición que habían hecho los Países Bajos, Estados Unidos de América, Australia y Nueva Zelandia de que se conservase la denominación de "grasa de leche anhidra" para el producto comercial. EL Comité, además, señaló que la VIL, la ISO y la AQAQO habían recomendado que en las normas se empleasen únicamente las denominaciones "grasa de mantequilla" (Butter-oil) y "grasa de leche anhidra" (anhydrous milkfat), con el fin de evitar posibles confusiones en los métodos de análisis normalizados, cuando se empleasen los términos "milkfat" (grasa de la leche) y "butterfat" (grasa de mantequilla) como descripción comercial del producto así como en el concepto químico. Se informó además al Comité que, en los proyectos de norma preparados por el Dr. L. F. Gunnis (Australia) para la Federación Internacional de Lechería (IDF IV-Doc. 51/1968), se empleaban los términos "milkfat anhydrous" (grasa de leche anhidra), para un producto con

un contenido mínimo de grasa de 99,8 por ciento y  
un contenido máximo de humedad de 0,1 por ciento,

y "Butterfat - Butter-oil (Anhydrous)" (grasa de mantequilla anhidra), para un producto:

con un contenido mínimo de grasa de 99,6 por ciento y  
con un contenido máximo de humedad de 0,2 por ciento.

El Comité llegó a la conclusión de que debía incorporarse de nuevo en la Norma el término "anhydrous milkfat" (grasa de leche anhidra).

#### ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS LACTEOS

12. El Comité tuvo ocasión de examinar la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que había sido adoptada por la Comisión del Codees Alimentarius en su sexto período de sesiones para enviarla a los gobiernos con objeto de que fuese aceptada. Se informó al Comité del contenido de la Norma General, y éste hizo notar que la sección que consideraba la más importante para el desarrollo de su trabajo era la relativa a la declaración de los ingredientes\* El Comité observó que en la definición de los ingredientes se incluían los aditivos alimentarios. El Comité tuvo ocasión también de examinar las propuestas de la FIL sobre el etiquetado de los productos lácteos.

13. El Comité consideró brevemente qué posición deberla adoptar respecto a la declaración de los ingredientes de los productos lácteos no normalizados. Acordó que, por el momento, tales productos debían llevar la declaración completa de sus ingredientes, según se estipula en la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité, al llegar a esta conclusión, observó que en dicha Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados se preveía la

posibilidad de que los países estableciesen excepciones respecto a los productos de composición bien conocida, los cuales estaban exentos, en virtud de sus respectivas legislaciones nacionales, de hacer dicha declaración de ingredientes. El Comité examinará esta cuestión sobre la base de considerar producto por producto, conforme se vayan elaborando las normas para dichos productos, de acuerdo con el Código de Principios. El Comité, a continuación, procedió a examinar si debía estipularse o no la declaración de ingredientes para los productos regulados por las normas A.1 a A.7.

14. El Comité convino en que, en principio, no sería necesario prescribir la declaración obligatoria de los ingredientes, cuando se tratase de productos lácteos normalizados, ya que éstos, en su mayoría, eran de composición bien conocida. Respecto a los aditivos alimentarios, el Comité acordó que se decidiese sobre la base de considerar producto por producto, el hecho de si era o no necesario exigir la declaración obligatoria de estas sustancias. No obstante, reconoció que cuando se tratase de productos compuestos, quizá fuese conveniente estipular la declaración de los ingredientes para proteger los intereses del consumidor.

15. El Comité consideró la cuestión de si debían aplicarse o no las disposiciones relativas al etiquetado cuando se tratase de los alimentos que se venden a granel, y de los alimentos preenvasados. Se acordó que esta cuestión se decida conforme vaya considerándose cada norma individual.

16. El Comité llegó a la conclusión de que no sería necesario exigir la declaración de ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) respecto a los siguientes productos regulados por normas del Codex: Mantequilla - A.1; grasa de mantequilla anhidra - A.2; leche evaporada - A.3; leche condensada azucarada - A.4; leche en polvo - A.5; Norma general para el queso - A.6; Norma general para los quesos de suero - A.7; con las siguientes excepciones: deberán declararse los antioxidantes en la grasa de mantequilla anhidra, así como el tipo de azúcares empleados, que no sean sacarosa, en la leche condensada azucarada. Quedarán, igualmente, sin modificar las actuales disposiciones sobre el etiquetado que figuran en las normas.

17. El Comité, después de decidir que los antioxidantes en la grasa de mantequilla anhidra deberían declararse, procedió al examen del significado de las limitaciones relativas al uso de los antioxidantes en este producto. Se consideró que las limitaciones podían redactarse en términos más claros para indicar exactamente el alcance de las mismas. No obstante, el Comité convino en que llevar a cabo esta nueva redacción podría implicar un cambio de fondo en el texto, y que, por tanto, sería mejor dejar esta cuestión para examinarla en el próximo período de sesiones. Entre tanto, se pidió a los gobiernos que examinaran esta disposición y enviaran sus observaciones a la Secretaría.

18. La delegación de la República Federal de Alemania deseaba reservar su posición respecto a la declaración de aditivos, porque opinaba que la mantequilla no debía contener ninguna clase de aditivos, y que en el caso de que éstos fuesen autorizados, debían declararse en la etiqueta. Esa disposición se aplicaba igualmente a otros productos lácteos respecto a los cuales la República Federal de Alemania no era partidaria de que se autorizase el uso de aditivos.

19. El Comité, a continuación, procedió al examen del formato de las normas, y se mostró de acuerdo, de un modo general, con los epígrafes de los capítulos que figuraban en el formato elaborado por la Comisión del Codex Alimentarius. Se convino, sin embargo, que, en la sección titulada "Descripción", debía indicarse claramente que las normas para la leche y los productos lácteos se basaban en definiciones precisas.

Respecto a la sección de etiquetado de las normas, el Comité aprobó, que en todas las normas, la sección relativa al nombre del alimento debía redactarse en la siguiente forma:

"Todos los productos denominados ..... deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma, y los productos que no observen dichas disposiciones no podrán llevar dicha denominación."

20. EL Comité llegó además a la conclusión de que siempre que se haga referencia a la Norma General sobre Etiquetado de los Alimentos, o a los artículos del Código de Principios, como, por ejemplo, respecto a la forma en que deben indicarse los datos en las etiquetas, estas referencias en las normas de dichos productos se hagan por remisión al texto correspondiente.

21. El Comité estimó que la cuestión del etiquetado era tan compleja que sería conveniente disponer para el próximo período de sesiones del Comité de todas las normas presentadas de acuerdo con el formato, junto con las secciones relativas al etiquetado indicadas detalladamente, con objeto de que se reflejen las decisiones adoptadas por el Comité en el presente período de sesiones, y, también las correspondientes secciones de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados que sean de aplicación. Se pidió a la Secretaría que preparase este documento de trabajo lo más rápidamente posible después de la terminación del presente período de sesiones, con objeto de que los gobiernos dispogan de tiempo suficiente para examinar y formular las observaciones que estimen oportunas sobre las secciones de etiquetado propuestas. El Comité llevará a cabo este examen de las normas con objeto de llegar a un acuerdo respecto a un formato definitivo para la publicación del séptimo período de sesiones del Código de Principios.

PARRAFO REGULADOR DE LAS FUNCIONES DEL COMITE DE EXPERTOS  
GUBERNAMENTALES SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA  
LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

22. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su sexto período de sesiones, celebrado en marzo de 1969, no había tomado una decisión definitiva acerca de las nuevas redacciones del párrafo regulador de las funciones del Comité FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios, propuestas por: (i) el Comité Ejecutivo en su 11 período de sesiones, y (ii) el Comité de Expertos Gubernamentales, en su 11º período de sesiones, porque, en dicha fecha, solamente se habían recibido de los gobiernos unas cuantas observaciones, sobre este asunto. Se informó además al Comité de que la Comisión había pedido a la Secretaría que solicitara nuevamente de los gobiernos el envío de observaciones para presentarlas al próximo período de sesiones del Comité Ejecutivo, y que se comunicase especialmente a los Gobiernos su opinión acerca de los siguientes puntos concretos:

- "a) El Comité, debe tener o no plena competencia sobre todas las cuestiones relativas a la leche y los productos lácteos, en vista del hecho de que el Comité de la Leche y los Productos Lácteos aunque goza de un status especial respecto a otros órgano auxiliares de la Comisión, continuaba siendo un Órgano auxiliar de la Comisión? En caso afirmativo, ¿la plena competencia se entenderá que se refiere solamente al contenido técnico de las normas?
- b) Teniendo en cuenta que todas las decisiones del Comité, se refieran o no a normas, están sometidas al examen de la Comisión a petición de un

Miembro de ésta, ¿es apropiado o conveniente referirse a tales decisiones como "decisiones definitivas"?

- c) ¿Es el Comité de la Leche el que debe ocuparse de las aceptaciones, o es la Comisión?

El Comité tomó nota de que cuatro de los gobiernos, que habían enviado observaciones, habían manifestado que estaban de acuerdo con la nueva versión preparada por el Comité de Expertos Gubernamentales, y que uno de los gobiernos proponía una enmienda, con objeto de que el texto fuese más preciso; tomó nota también, de que un país había propuesto un texto nuevo, y de que otro país era partidario de la nueva redacción propuesta por el Comité Ejecutivo. La delegación de Suiza, manifestó que se oponía a cualquier nueva versión del texto original del párrafo 10.

23. El Comité consideró que el texto que había convenido en su último período de sesiones, constituía una base adecuada para establecer las relaciones entre la Comisión y el Comité, y decidió, por tanto, no hacer por el momento ningún cambio en el texto.

#### ACEPTACION DE LAS NORMAS

24. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su sexto período de sesiones, había aprobado los métodos de aceptación para las normas del Codex. Los textos de los métodos de aceptación figuraban en un documento de la Secretaría que se había presentado al Comité. El Comité observó que, aparte de la aceptación con excepciones secundarias, los otros métodos de aceptación no diferían esencialmente de las modalidades de aceptación que figuran en el Código de Principios. Según el Código, la aceptación con excepciones secundarias permitía a un país aceptar la norma, mientras que, al mismo tiempo, indicaba que aplicaría requisitos más rigurosos o menos rigurosos, siempre que la Comisión estimase que estas dos clases de requisitos eran de naturaleza secundaria. Respecto a las aceptaciones condicionadas, el Código, por otra parte, estipulaba solamente la aceptación con requisitos más rigurosos, y un país continuaría considerándose que había aceptado la norma, incluso aunque los requisitos más rigurosos pudieran tener consecuencias importantes respecto a otro país interesado en la exportación de un producto al país en cuestión. Por tanto, existía una cierta diferencia de énfasis en los principios que regulan las aceptaciones condicionadas con arreglo a las disposiciones del Codex, y los que regulan las aceptaciones condicionadas con arreglo a las disposiciones del Código. El Comité, si bien reconocía que existía actualmente esta diferencia de énfasis, subrayó el hecho de que las aceptaciones con arreglo a las disposiciones del Código se basaban en el concepto de que los productos descritos como productos lácteos debían definirse adecuadamente, y que las normas relativas a dichos productos debían estipularse a un mínimo aceptable, tanto en interés del consumidor como en interés de la industria de la leche.

25. Varias delegaciones señalaron que los métodos de aceptación, con arreglo al Código, eran especialmente adecuados para el comercio internacional de la leche y los productos lácteos. Otras delegaciones, por el contrario, estimaron que estos mismos métodos de aceptación debían aplicarse a las normas para todos los alimentos.

26. El Comité hizo observar que el hecho de modificar sus métodos de aceptación, para armonizarlos con los del Codex, especialmente por lo que se refiere a la aceptación con excepciones secundarias, implicaría la enmienda del mismo Código.

Había además otro punto importante, y es que un considerable número de normas habían sido ya aceptadas por los gobiernos, con arreglo a las disposiciones del Código, y el Comité estimaba que no sería conveniente tomar medida alguna que pudiera poner en duda estas aceptaciones. Si a las futuras normas elaboradas con arreglo al Código habían de aplicárseles los métodos de aceptación estipulados por el Codex, se plantearía una situación poco conveniente, porque existirían dos tipos diferentes de aceptaciones que podrían aplicarse a los productos de una misma clase. El Comité hizo observar también que los métodos de aceptación según el Código habían estado en vigor durante un considerable período de tiempo, y habían demostrado que, en la práctica, eran satisfactorios. Como los métodos de aceptación previstos en el Codex sólo se habían ultimado recientemente, todavía no se había adquirido experiencia suficiente acerca de la idoneidad de estos métodos en relación con las aceptaciones de los gobiernos.

27. Sin perjuicio de las opiniones que se soliciten de los gobiernos y de los debates que hayan de desarrollarse sobre este asunto durante el séptimo período de sesiones de la Comisión, el Comité opinó que era conveniente, por el momento, conservar los actuales métodos de aceptación estipulados en el Código. El Comité opinó además, que no sería conveniente considerar la posibilidad de hacer alguna modificación en los métodos actuales de aceptación del Código, hasta que no se haya obtenido una experiencia práctica con los métodos de aceptación estipulados por el Codex. El Comité pidió que los Directores Generales de la FAO y de la OMS inviten al Presidente del Comité o, en su ausencia, a uno de los Vicepresidentes, a asistir, en dicha calidad, al próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en el que se examinará este asunto.

28. El Comité tomó nota de las disposiciones que se habían propuesto por la Comisión para que se notifique con la mayor antelación posible a los demás países que habían aceptado las normas, en los casos en que un determinado país tenga intención de retirar o enmendar su aceptación de una norma. El Comité tomó nota, igualmente, de las propuestas de la Comisión referentes a los posibles efectos de la revisión o enmienda de una norma respecto a la validez de la norma anterior ya existente. Estas disposiciones figuraban en un documento de la Secretaría, y no diferían fundamentalmente de la práctica que normalmente sigue este Comité.

#### NORMAS PARA LOS HELADOS COMESTIBLES

29. Se informó al Comité de que la Comisión, en su sexto período de sesiones había examinado de nuevo la cuestión de las normas para los helados comestibles teniendo en cuenta los puntos de vista expresados por el Comité en su 11º período de sesiones, y teniendo en cuenta un pequeño número de observaciones enviadas por los gobiernos. Se informó también al Comité de que la Comisión había establecido una serie de criterios de justificación, que podrían aplicarse a las propuestas para crear nuevos Órganos auxiliares de la Comisión y a las propuestas para emprender nuevos trabajos. El punto de vista de la mayoría de la Comisión fue que los datos de que actualmente se disponía no justificaban plenamente la elaboración de normas para los helados comestibles. En consecuencia, la Comisión había decidido que la Secretaría preparase un informe sobre el comercio internacional de los helados comestibles para presentarlo al séptimo período de sesiones de la Comisión, la cual, entonces, examinaría de nuevo este asunto. En espera de este nuevo examen, la Comisión había sugerido al Comité que no debía adelantarse la norma para los helados comestibles a base de grasa de leche, de acuerdo con la tramitación del Procedimiento para la elaboración de normas.

No obstante, esta sugerencia no pretendía impedir la discusión de la norma para los helados comestibles por el Comité.

30. El Comité, si bien subrayaba el aumento del comercio internacional de los helados comestibles, por otra parte consideraba que el informe que debía preparar la Secretaría debía prestar atención particular al comercio intraeuropeo de los helados comestibles. El Comité reiteró el punto de vista manifestado en su anterior período de sesiones, en el sentido de que, aparte de la amplitud del comercio internacional de helados comestibles, había una producción nacional muy considerable de estos productos, y una manifiesta necesidad de llegar a una comprensión internacional en cuanto a la identificación y etiquetado convenientes de estos productos, así como respecto a la necesidad de lograr la armonización internacional de las diversas legislaciones nacionales relativas a los citados productos. Algunas delegaciones señalaron además, que, teniendo en cuenta la naturaleza de estos productos y el hecho de que algunas veces tienen que transportarse a distancias considerables, era también necesario establecer requisitos internacionalmente convenidos, que tendieran a proteger la salud de los consumidores.

31. El Comité, después de discutir la propuesta que figura en el párrafo 65 del Informe de su 11 período de sesiones, decidió que esa propuesta podría servir de base para presentarla a la Comisión. La propuesta era la siguiente:

"El Comité

- observando que la Comisión del Codex Alimentarius había expresado el deseo de que solamente un Órgano debía encargarse de la tarea de elaborar todas las normas para los helados comestibles, pero que, actualmente, no se encontraba en situación de poder decidir a qué órgano debería asignársele esta tarea;
- subrayando la importancia básica de establecer una norma para los helados elaborados a base de leche y productos lácteos;
- observando la gran similitud que existe entre estos productos y los de aspecto análogo, pero que no contienen grasa de leche;
- declara que está dispuesto a encargarse del estudio de todo el problema, en el caso de que la Comisión del Codex Alimentarius le asigne este trabajo, y a elaborar y finalizar normas para los helados comestibles, incluidos los helados que se elaboren a base de grasa de leche;
- indica que, en este caso, consideraría a aquellos helados que no se elaboren a base de grasa de leche, no como productos de imitación, sino como productos diferentes, pero con los mismos derechos a tener acceso a los mercados. El Comité, con objeto de efectuar el trabajo de una forma útil y coherente, estaría también dispuesto a crear un subgrupo especial, e invitaría a participar en los trabajos de este subgrupo a los expertos en helados comestibles elaborados a base de grasa no láctea."

EL Comité estimó, sin embargo, que la frase que figura en el quinto subpárrafo, es decir "no como productos de imitación sino" no era apropiada ya que se proponían tratar la cuestión relativa a los helados comestibles en su totalidad. El Comité convino en que la propuesta, en la forma enmendada, debía someterse a la Comisión\*

32. Por lo que respecta al subgrupo mencionado en el párrafo anterior, se señaló que no se trataba de crear un nuevo comité o subcomité, sino que el subgrupo

trabajaría como un grupo de expertos establecido por el Comité, que funcionaría en una forma similar a la establecida para el grupo creado en el período de sesiones anterior para ocuparse del estudio de los quesos fundidos, Se tenía la intención de tomar las medidas necesarias para que el subgrupo se reúna durante las sesiones del Comité, o inmediatamente antes, según lo que se considere más apropiado.

## NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

### Blue Stilton

33. La delegación del Reino Unido presentó una nota, que el Gobierno de dicho país había preparado, en la que se trataba de la concesión de una marca comercial registrada (en francés, "marque collective de certification") a la Asociación de Fabricantes del Queso Stilton. El efecto de dicha concesión era que, únicamente el queso Stilton fabricado en los condados de Derbyshire, Leicestershire y Nottinghamshire, podría venderse en el Reino Unido con la marca registrada y la denominación "Stilton". Por tanto, constituiría una infracción de la Ley y de los derechos otorgados a la Asociación de Fabricantes del Queso Stilton de acuerdo con la legislación sobre marcas registradas, el hecho de fabricar quesos en cualquier otro lugar que no fuera en los condados mencionados más arriba, el venderlos dentro del Reino Unido con los nombres "Stilton" o "Queso Stilton". La delegación del Reino Unido subrayó que el término "Stilton" no era una "appellation d'origine" (denominación de origen) pero que, para todos los fines prácticos, tendría el mismo efecto, por lo que se refiere a las importaciones en el Reino Unido.

34. Respecto a la norma para el queso Blue Stilton, que se retuvo en el Trámite 6 del Procedimiento para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos, el Comité consideró cuatro posibles medidas que podían adoptarse, a saber:

- i) continuar con la norma tal como se encuentra en su forma actual, o
- ii) proseguir con la norma, después de incluir la disposición, limitando la venta del queso Stilton, así denominado, en el territorio sometido a la jurisdicción del Reino Unido, para los productos obtenidos y vendidos de conformidad con las disposiciones citadas más arriba, vigentes en el Reino Unido, o
- iii) mantener la norma en el Trámite 6 del Procedimiento anterior, o
- iv) retirar la norma.

35. Varias delegaciones opinaron que no había posibilidad de establecer una norma para un producto que estaba ya protegido por una marca comercial registrada, La delegación de Suiza declaró que por razones jurídicas se opondría al establecimiento de una norma para el Blue Stilton. Otras delegaciones expresaron la opinión de que la retirada de la norma para el queso Blue Stilton podría establecer un precedente no conveniente, puesto que podría originar una demora en el establecimiento de normas para otros quesos que tienen una "appellation d'origine".

36. Como la mayoría de las delegaciones no estaban en condiciones de poder decidir si debería continuarse o no con la norma para el queso Blue Stilton, el Comité decidió mantener la norma en el Trámite 6 y aplazar una decisión al respecto hasta el próximo período de sesiones del Comité. Se pidió a la Secretaría que tratase de obtener información sobre otras variedades de quesos que podrían protegerse con marcas comerciales registradas, y que la presentase al Comité para su estudio en el próximo período de sesiones.

Enmiendas propuestas a las normas internacionales individuales para los quesos Cheshire, Gruyère, Edam y Gouda

37. El Comité señaló que las enmiendas a las normas para el queso Cheshire y el queso Gruyère, que habían sido ya aprobadas por el Comité en su 11 período de sesiones, habían sido aceptadas por 19 países, respectivamente. Se informó al Comité de que estos países constituían la mayoría de los que habían aceptado las normas para el queso Cheshire (15 países) y Gruyère (12 países), y convino en que los textos enmendados se publicasen en la próxima edición del Código de Principios. Estos textos modificados quedan redactados en la forma siguiente:

Cheshire

4.4.2 debe decir:

"Aspecto: suave, algunas veces envuelto en tela, y puede estar recubierto de cera o plástico."

Gruyère

4.2 debe decir:

"Forma: rectangular redondeada o en bloques."

38. El Comité tuvo ocasión de examinar el texto completo de las enmiendas referentes a los quesos Edam y Gouda, y señaló que 11 países habían manifestado su acuerdo con las enmiendas propuestas. Se informó al Comité que estos países constituían la mayoría de los que habían aceptado las normas para el queso Edam (15 países) y para el queso Gouda (12 países) y, por consiguiente, convino en que los textos enmendados de las normas se publicasen en la próxima edición del Código de Principios. Estos textos modificados quedan redactados en la forma siguiente:

Edam

4.2 y 4.3 deben decir:

4.2 Forma : a) esférica, ligeramente aplanada en la parte superior e inferior  
b) bloque plano con lado cuadrado y/o rectangular (cuando no sea rectangular) y con o sin corteza

4.3 Dimensiones y pesos:

4.3.1 Dimensiones: según las formas (4.2) y los pesos (4.3.2)

4.3.2 Pesos: a) esférico (como en 4.2 a) 1,7 a 2,5 kg  
b) bloque plano (como en 4.2 b) no menos de 10 kg

Gouda

Los párrafos 4.2 y 4.3 deben enmendarse en la forma siguiente:

4.2 b) Bloque plano con lados cuadrados y/o rectangulares (cuando no sea rectangular) y con o sin corteza.  
4.2 c) Rectangular, la longitud del lado largo más del doble que la del lado más corto.  
4.3.1 b) Bloque plano (como en 4.2 b) fijado por la forma (4.2 b) y el peso (4.3.2 b) prescritos  
4.3.2 c) Rectangular (como en 4.2 c) fijado por la forma (4.2 c) y los pesos

#### (4.3.2 c) prescritos

4.3.2 b) Bloque plano (como en 4.2 b): no menor de 10 kg

#### Informe de la delegación de los Estados Unidos de América sobre el resultado de su consulta con el Gobierno italiano acerca de los quesos Gorgonzola, Parmigiano, Reggiano y Pecorino Romano

39. La delegación de los Estados Unidos de América informó de que había hecho varios intentos para ponerse en contacto con las autoridades italianas competentes, pero que no había tenido éxito en los mismos, y de que trataría de nuevo de ponerse en relación con las autoridades pertinentes, con el fin de presentar solicitudes conjuntas para el establecimiento de normas relativas a las variedades arriba citadas. La delegación de los Estados Unidos de América indicó que presentaría sus propias solicitudes revisadas, en el caso de que no tuviera Éxito alguno en sus intentos para llegar a un acuerdo con las autoridades italianas. El Comité convino en dejar estas variedades de queso en la lista de primeras prioridades que había de estudiar la FIL. Las delegaciones de Francia y Suiza manifestaron que no podían estar de acuerdo con esta decisión del Comité, debido a sus obligaciones internacionales en virtud de la Convención de Stresa. (Véanse también los párrafos 51 a 56 de este Informe.)

#### Normas internacionales individuales para los quesos en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas

##### Observaciones generales

40. Se hizo una breve referencia a las deliberaciones de la Consulta Especial de la FAO sobre la Escasez Mundial de Cuajo en la Fabricación de Queso, celebrada del 8 al 11 de abril de 1968. Se señaló que la disposición relativa al empleo de "otras enzimas adecuadas", significaba que únicamente deberían emplearse los preparados que fuesen tecnológicamente convenientes e inocuos desde el punto de vista higiénico.

41. El Comité consideró una propuesta para suprimir la limitación de 0,06% para la bija y el caroteno, y llegó a la conclusión de que debía retenerse esta limitación, ya que su aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios se basaba en la información facilitada por el Comité de Expertos Gubernamentales en su décimo período de sesiones, en el sentido de que "una dosis máxima de 0,06% aproximadamente abarcaría probablemente todos los usos posibles", y teniendo en cuenta que esta limitación figurará en todas las normas individuales referentes a los quesos que hablan sido ya aceptadas. El Comité convino en que la limitación de 0,06% se refería a la bija y al caroteno empleados solos o combinados.

42. La delegación de Portugal notificó que en su país no se permitía la adición de lactoflavina y reservaba su posición respecto al uso de los nitratos en los quesos. La delegación de los Países Bajos reservó su posición respecto al uso del ácido sódico y sus sales y de los fosfatos en los quesos. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición respecto al uso del ácido sórbico y sus sales.

##### Butterkäse

43. El Comité consideró una propuesta para que se incluyese el requisito de pasterizar la leche destinada a la fabricación de quesos, a menos que el tiempo de maduración se ampliase a 60 días. La delegación de los Estados Unidos de América consideró que este requisito era esencial, especialmente si se tenía en cuenta que el Butterkäse tiene un contenido de humedad relativamente alto. El Comité se que, hasta ahora, se había abstenido de incluir disposiciones de carácter higiénico en las normas

internacionales individuales para los quesos, y convino en que no se incluyera este tipo de disposiciones, ya que parecía que era más adecuado que figurase en la declaración de requisitos más rigurosos en el momento en que un país aceptaba una norma,

44. El Comité aprobó la norma para el Butterkäse en el Trámite 6 del Procedimiento antes citado, y decidió que el texto revisado, con las enmiendas que se indican a continuación, se enviase al Gobierno para su aceptación:

3.2.2 "sales de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% ..... por lo menos 4 semanas de edad" deberá suprimirse.

"bija y caroteno, máx. 0,06%, en peso, del queso" deberá sustituirse por:

"bija y caroteno, solos o combinados, máx. 0,06%, en peso, del queso".

Esta norma figura en el Apéndice II-A del presente Informe.

#### Coulommiers

45. El Comité aprobó la norma para el queso Coulommiers en el Trámite 6 del citado Procedimiento y decidió que el texto revisado, con las siguientes enmiendas, se enviase al Gobierno para su aceptación:

4.3 Dimensiones: deberán añadirse las palabras: "peso: por lo menos 140 g de extracto seco por unidad, según se define en 4,3".

4.7 Debe decir: "Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40%".

4.8 Debe decir: "Contenido máximo de humedad: 56%".

Esta norma figura en el Apéndice II-B del presente Informe.

#### Gudbrandsdalsost

46. EL Comité aprobó la norma para el queso Gudbrandsdalsost en el Trámite 6 del citado Procedimiento y decidió que el texto, revisado con las enmiendas que se indican a continuación, se enviase a los gobiernos para su aceptación:

4.9 Debe suprimirse

5. Debe decir:

##### Método de fabricación

5.1 Tratamiento térmico

Una mezcla normalizada de suero, leche y nata (crema) se evapora en vacío a 40-60°C aproximadamente hasta que el contenido de extracto seco sea aproximadamente del 50%. La concentración posterior se realiza en una caldera que, en general, funciona en vacío a 70-80°C, seguida de un trata\* miento térmico final a presión atmosférica, o a una presión ligeramente superior, a 105°C aproximadamente.

5.2 Moldeo y formato:

Después de concentración final, el queso de suero se enfría a unos 80°C, se moldea y se le da forma en bloques rectangulares.

5.3 Otras características principales: no hay fermentación ni maduración.

Esta norma figura en el Apéndice II-C del presente Informe

## Harzer Käse

47. EL Comité aprobó la norma para el queso Harzer en el Trámite 6 del Procedimiento antes citado, y decidió que el texto, revisado con las enmiendas que se indican a continuación, se enviase a los gobiernos para su aceptación:

3.2.1 carbonato sódico y carbonato cálcico ....."

debe decir:

"hidrogen-carbonato sódico ( $\text{NaHCO}_3$ ) y carbonato cálcico ( $\text{CaCO}_3$ ) ....."

4.3.2 Debe decir:

"Pesos: 25 a 250 g"

4.7 Debe decir:

"Contenido de grasa en el extracto seco entre 0% y 10%"

5.4 "Carbonato sódico" debe decir: "hidrogen-carbonato sódico"

Esta norma figura en el Apéndice II-D del presente Informe.

## Herrgårdsost

48. EL Comité aprobó la Norma para El queso Herrgårdsost en al Trámite 6 del Procedimiento antes citado, y decidió que el texto, revisado con las siguientes enmiendas, se enviase a los gobiernos para su aceptación:

3.2.2 "Dihidrogen-fosfato sódico" debe decir

"dihidrogen-fosfato sódico ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) e hidrogen-fosfato disódico ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )"

(El Gobierno de Suecia facilitar a la Secretaría, para su incorporación en la Norma, la dosis máxima permitida).

4.3 Debe decir:

"Pesos usuales: cilindro: 12-14 kg

bloque: 12-15 kg"

4.7/ El Cuadro debe modificarse en la forma siguiente:

4.8

	A Herrgårdssost	B Herrgårdssost 30%	C Herrgårdssost 40%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	40
Contenido máximo de humedad %	41	47	43
Contenido mínimo de extracto seco %	59	53	57

Esta norma figura en el Apéndice II-E del presente Informe.

#### Hushållsost

49. El Comité aprobó la norma para el queso Hushållsost en el Trámite 6 del citado Procedimiento, y decidió que el texto, revisado con las siguientes enmiendas, se enviase a los gobiernos para su aceptación:

3.2.2 "Dihidrogen-fosfato sódico" debe decir:

"dihidrogen-fosfato sódico ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) y dihidrogen-fosfato disódico ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )".

(El Gobierno de Suecia presentara a la Secretaría, para su incorporación en la Norma, la dosis máxima permitida.)

4.1.2 Debe decir:

"Breve descripción: queso cilíndrico pequeño con ojos irregulares distribuidos uniformemente, sabor suave ligeramente ácido, listo para el consumo, normalmente después de 2 meses",

4.3.1 Debe decir:

"Dimensiones usuales: diámetro: 10-17 cm;  
altura: 5-15 cm"

4.3.2 Debe decir:

"Pesos usuales: 1-2 kg"

4.6.2 Debe decir:

"Forma: irregular "

4.6.3 Debe suprimirse: "ojos redondos 3-10 mm; irregulares"

4.7/ EL Cuadro deberá modificarse en la forma siguiente:

4.8

	A Hushållsost	B Hushållsost 50%	C Hushållsost 55%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	50	55
Contenido máximo de humedad %	46	44	41
Contenido mínimo de extracto seco %	54	56	59

7. Sexta línea: "Hushållsost 60%" debe decir: "Hushållsost 55%"

Esta Norma figura en el Apéndice II-F del presente Informe.

### Noruegia

50. EL Comité aprobó la Norma para el queso Noruegia en el Trámite 6 del Procedimiento antes citado, y decidió que el texto, revisado con las siguientes enmiendas, se enviase al Gobierno para su aceptación:

3.2.2 "Fosfato sódico dihidrógeno" debe decir:

"dihidrógeno-fosfato sódico ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) e hidrogen-fosfato disódico ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )"

(El Gobierno de Noruega presentará a la Secretaría, para su incorporación en la Norma, la dosis máxima autorizada).

4.8 Debe decir:

"Contenido máximo de humedad: a) 44%;  
b) 47% para el queso con el prefijo 'Baby'."

Esta norma figura en el Apéndice II-G del presente Informe.

### Prioridades para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos

51. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento en el que se exponía la situación en que se encontraban las actividades relativas al establecimiento de normas individuales internacionales para los quesos el 15 de enero de 1969, y que, como Apéndice, figuraba la lista de las solicitudes presentadas para variedades de queso a las cuales no se había asignado prioridad alguna, y una propuesta para establecer una primera y segunda lista de prioridades preparadas por la FIL, y que se basa, principalmente, en la documentación de que se disponía en enero de 1969. La lista de prioridades es la siguiente:

Primera lista de prioridades

Brie  
Camembert  
Carré  
Cream Cheese  
Gorgonzola  
Parmigiano Reggiano  
Pecorino Romano  
Romadur  
Taleggio

Segunda lista de prioridades

Ekte Geitost  
Elbo  
Friesian  
Grevé  
Jarlsberg  
Leyden  
Münster  
Nøkkel  
Norbo  
Prästost  
Tybo

El Comité tomó nota de que las solicitudes relativas a los quesos Brie, Camembert y Carré eran todavía objeto de negociación por parte de Francia y la República Federal de Alemania, y que aun no podía darse una fecha definitiva acerca de cuándo se enviaría la solicitud correspondiente a la Secretaría. El Comité tomó nota además, de que, actualmente, está en fase de negociación por los Estados Unidos, Australia, Canadá, Dinamarca y la República Federal de Alemania, una solicitud revisada para el queso de crema. Es probable que el texto modificado se facilite a la Secretaría, al final del período de sesiones del Comité. La delegación de los Países Bajos indicó que las solicitudes correspondientes a los quesos Friesian y Leyden se remitirán a la Secretaría en 1970. Se informó al Comité acerca de las nuevas cifras de producción y exportación relativas al queso Prästost (país solicitante: Suecia) - 6 000 toneladas y 1 000 toneladas, respectivamente, y al queso Grevé (país solicitante: Suecia) - 3 000 toneladas y 500 toneladas, respectivamente.

52. Por lo que respecta a los quesos Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Pecorino Romano y Taleggio, el Comité tomó nota de que la FIL tenía el propósito de concederle prioridad debido a su importancia comercial, pero que todavía no se había recibido ninguna solicitud al respecto del Gobierno italiano. El Comité tomó nota asimismo de que Italia no había aceptado la Norma General para el Queso A.6 y, por consiguiente, no había cumplido la condición para la aceptación de una solicitud de Norma individual internacional para los quesos. En consecuencia, se convino en no establecer prioridad alguna para la solicitud relativa al queso Taleggio. Por el contrario, se han recibido solicitudes de normas para el queso Parmigiano o Reggiano y para el Gorgonzola, por parte de los Estados Unidos. El Comité, en su 11º período de sesiones, ha pedido al Gobierno de dicho país que se pusiese en contacto con el Gobierno italiano con vistas a llegar a un acuerdo sobre las solicitudes de los quesos Gorgonzola, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano. (Véase también el párrafo 39 de este Informe.)

53. El Comité, a continuación, estableció el siguiente orden de prioridades y solicitó de la FIL que examinase las solicitudes relativas a los quesos que se enumeran a continuación:

#### Primera lista de prioridades

Brie  
Camembert  
Carré  
Cream Cheese  
Gorgonzola  
Grevé  
Jarlsberg  
Parmigiano Reggiano (o Parmesan  
o Reggiano)  
  
Pecorino Romano  
Romadur

#### Segunda lista de prioridades

Ekte Geitost  
Elbo  
Friesian  
Leyden  
Münster  
Nøkkel  
Norbo  
Prästost  
Tybo

54. Las delegaciones de Francia y Suiza indicaron que no apoyarían la inclusión de las solicitudes relativas a los quesos Gorgonzola, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano en la lista de prioridades ya que Francia, Suiza e Italia son Estados signatarios de la Convención de Stresa. La delegación de Francia pidió además, que no se estableciese una norma individual para el queso Münster, ya que la denominación Münster era una "appellation d'origine" . (denominación de origen) en su país. A petición del país solicitante (República Federal de Alemania) apoyado por la delegación de los Estados Unidos, el Comité acordó mantener esta solicitud en la lista anterior.

55. Se informó además al Comité de que se había recibido del Gobierno de Argentina una solicitud relativa al queso "Grana Argentina", que se describe como un queso para rallar, que se diferencia notablemente de las otras variedades de queso para esta finalidad. La documentación justificante pertinente de esta solicitud llegará a poder de la Secretaría en un próximo futuro.

56. El Comité tomó nota también de que la Secretaría había solicitado de los gobiernos que le habían remitido solicitudes para el establecimiento de normas individuales internacionales para los quesos, que le enviaran los últimos datos sobre la producción y comercio de las distintas variedades en cuestión, y que indicasen si las respectivas legislaciones nacionales se habían modificado o estaban en vías de ser modificadas en el curso de los dos o tres próximos años.

#### Quesos de veta azul

57. El Comité estudió de nuevo, en el curso de este período de sesiones, la cuestión de si sería factible elaborar normas internacionales de grupo, en lugar de normas internacionales individuales para aquellas variedades de queso que pudieran considerarse que tenían características comunes suficientes para que esta solución fuese viable. El debate sobre este tema se centró principalmente sobre los quesos de veta azul. El Comité tuvo ocasión de examinar los documentos preparados por la delegación de los Estados Unidos de América que se facilitaron en el curso de la reunión. Uno de estos documentos, que se presentó en forma tabular para demostrar que las características que figuraban en los proyectos de las normas individuales para los quesos Danablu, Ädelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella y Normanna eran tan parecidas entre sí que se justificaba la elaboración de una sola norma para dichos quesos. El segundo documento contenía la norma propuesta para estos quesos, titulada "Norma propuesta para las variedades de quesos de veta azul elaboradas a partir de leche de vaca:.

58. La mayoría de las delegaciones no quedaron convencidas, teniendo en cuenta los datos que se presentaban en la tabla, de que los quesos mencionados fuesen tan

similares como para justificar su agrupación en una sola norma. Incluso aunque las diferencias no parecieran ser importantes sobre el papel-y las opiniones no fueron unánimes en cuanto a que las diferencias fueran insignificantes - las propiedades organolépticas podrían variar según los métodos de fabricación. La FIL había intentado elaborar una norma de grupo para las variedades de veta azul, pero en vista de las dificultades con que se había tropezado, no había podido preparar el documento para ese período de sesiones. Por tanto, se convino en continuar con las normas individuales y estudiar más adelante si sería factible establecer una norma de grupo para algunos o para todos estos quesos, o idear cualquier otra clase de agrupamiento\* La delegación de los Estados Unidos de América expresó el deseo de que se hiciera constar en acta su convencimiento de que sería, a la vez, lógico y factible elaborar una sola norma para estos quesos de veta azul y que era innecesario proseguir con el desarrollo de normas individuales para estos quesos.

### Normas internacionales individuales para los quesos en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité

59. El Comité examinó los proyectos de normas para los quesos Esrom, Maribo y Fynbo y convino en que estas normas, revisadas con las enmiendas que se indican a continuación, deberían enviarse a los gobiernos solicitando sus observaciones:

3.2.2 " - bija, caroteno, máximo 0,06%, en peso, del queso" debe decir:

"- bija y caroteno, solos o combinados, máximo 0,06%, en peso, del queso".

Los proyectos de normas figuran en los Apéndices III-A y III-C del presente Informe.

60. El Comité examinó a continuación los proyectos de normas para los siguientes quesos de veta azul: Ädelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella y Normanna, y convino en que estas normas, revisadas, con las enmiendas que se indican a continuación, deberían enviarse a los gobiernos solicitando sus observaciones:

#### Ädelost

3.2.2 "dihidrogen-ortofosfato sódico" debe decir:

"dihidrogen-fosfato sódico ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) e hidrogen-fosfato disódico ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )".

(El Gobierno de Suecia presentará a la Secretaría, para su incorporación en la norma, la dosis máxima autorizada.)

#### Blue Cheese (queso azul)

3.2.2 En la cuarta línea, deberán suprimirse las palabras "colorante inocuo artificial verde o azul".

En la novena línea, deberán suprimirse las palabras "de origen animal o vegetal."

(El Gobierno de los Estados Unidos de América presentará a la Secretaría, para su incorporación en la norma, las dosis máximas autorizadas para los colorantes y la fórmula para el agente de blanqueo.)

Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Países Bajos y Portugal, reservaron sus posiciones en cuanto al uso de los colorantes artificiales y el agente de blanqueo.

La delegación de los Estados Unidos de América señala<sup>6</sup> que la mezcla blanquean. te se había venido utilizando mucho tiempo en la industria molinera de cereales y en la fabricación de quesos. En un futuro próximo, se cambiará por una mezcla de peróxido de benzoilo (en una cantidad del 16%, aproximadamente) con almidón y sal. La razón de mezclar el peróxido de benzoilo con sustancias inertes es que, en estado puro, es muy explosivo. Los colorantes y el agente de blanqueo se utilizaron para conseguir un contraste más destacado entre las vetas azules y el cuerpo del queso.

7. Marcado y etiquetado

Debe añadirse la siguiente frase:

"Deberá indicarse en la etiqueta el uso de colorantes alimentarios y de agentes e blanqueo".

Se señaló a la atención del Comité la posibilidad de que en muchos países, aparte de los Estados Unidos, la denominación "Blue Cheese" pudiera considerarse no como un nombre de variedad, sino como una denominación de grupo. Por tanto, el Comité consideró que sería necesario incluir en la norma una sección relativa al ámbito de aplicación, excluyendo específicamente otras variedades de queso de veta azul. Varias delegaciones y representantes de la FIL indicaron que no consideraban la denominación de "Blue Cheese" como un nombre de variedad\* La delegación de los Estados Unidos de América se opuso a la introducción de una sección sobre el ámbito de aplicación y añadió que, en su país, el queso de veta azul era una variedad bien definida y establecida para la que existía una norma nacional. Señaló además, que los quesos de veta azules importados en los Estados Unidos estaban sujetos al cumplimiento de esta norma y se consideraban tipos similares de la misma variedad.

La delegación de Francia se refirió a las posibles serias dificultades que podrían plantearse si su "fromage bleu" se exportara a un país de habla inglesa que hubiese aceptado la norma para el Blue Cheese. La dificultad estribaba en que, si se exigía que la etiqueta para el "fromage bleu" estuviese redactada en inglés, se corrían grandes riesgos de que el "fromage bleu" tuviera que cumplir las disposiciones de la norma para el Blue Cheese, que eran notablemente diferentes de las establecidas para, el "fromage bleu". Se convino en que se solicitasen las opiniones de los gobiernos sobre este punto concreto.

Edelpilzkäse

4.2 Debe decir: "Forma: cilíndrica plana o cuadrada".

Mycella

Sin modificaciones.

Normanna

4.2 Debe decir: "Forma: cilíndrica plana o cuadrada"

- 4.9 Debe decir: "El queso Normanna no se comercializa hasta que tiene por lo menos 60 días de edad, en el caso en que se haya fabricado con leche sin pasteurizar."

Los proyectos de normas figuran en los Apéndices II-D a III-H del presente Informe.

#### Nitrosaminas en los quesos

61. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento de la FIL sobre las nitrosaminas en los quesos, preparado por el Dr. J. G. van Ginkel (Países Bajos). El Comité expresó su satisfacción por este excelente y utilísimo trabajo, que, según se informó, se había enviado al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

#### ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO A-6

62. El Comité, en su último período de sesiones, había decidido que sería conveniente introducir en la Norma General una nueva sección titulada "Ámbito de aplicación", y modificar la definición de queso con el fin de tener en cuenta los métodos cambiantes de fabricación. El Comité había redactado la sección relativa al ámbito de aplicación y una definición modificada para el queso, que se había enviado a los gobiernos solicitando observaciones. Todos los gobiernos que habían enviado observaciones convinieron en que en la Norma debería haber una sección relativa al ámbito de aplicación. A la luz de las observaciones recibidas sobre la sección "Ambito de aplicación", el Comité la modificó ligeramente en la siguiente forma:

##### "Ambito de aplicación

Esta norma se aplicará a todos los quesos que se ajusten a la definición de quesos. A reserva de las disposiciones de esta norma, en las normas internacionales individuales para los quesos, o en las normas de grupo, podrán estipularse requisitos más específicos y, en tales casos, se aplicarán los requisitos más específicos de dichas normas respecto a la variedad particular o grupos de quesos en cuestión."

63. El Comité tuvo ocasión de examinar la siguiente definición revisada de queso, que se había redactado en el curso de su 11<sup>o</sup> período de sesiones:

##### "Definición

Se entiende por queso, el producto fresco o madurado, obtenido de la leche natural, nata (crema), leche total o parcialmente desnatada (descremada), suero de mantequilla o una mezcla de algunos o de todos estos productos, por separación del suero des-pues de la coagulación o con cualquier otro método apropiado con el que se obtenga el mismo resultado."

64. EL Comité tuvo también ocasión de examinar la siguiente definición revisada de queso, propuesta por la delegación de la República Federal de Alemania;

"Se entiende por queso, el producto fresco o madurado obtenido de la leche natural, nata (crema), leche total o parcialmente desnatada (descremada), suero de mantequilla o una mezcla de algunos o de todos estos productos por separación del suero después de la coagulación. La separación del suero podrá sustituirse por cualesquiera otros procedimientos con los que se obtenga el mismo resultado."

La actual definición de queso de la Norma General es la siguiente:

### "Definición

Se entiende por queso el producto fresco o madurado, obtenido por separación de suero, después de coagulación de la leche natural, nata, leche total o parcialmente desnatada, suero de mantequilla o una combinación de algunos o de todos estos productos."

65. Aunque la mayoría de los gobiernos, que habían enviado observaciones sobre la definición revisada, propuesta por el Comité en su anterior período de sesiones, habían considerado que era satisfactoria, las cuestiones que se plantearon durante el curso de los debates, indujeron al Comité a aplazar la adopción de una decisión sobre la definición revisada hasta el próximo período de sesiones. Las delegaciones que se mostraron a favor de la definición revisada, redactada por el Comité en su último período de sesiones, subrayaron que la actual definición era indebidamente restrictiva, ya que no tenía en cuenta la aplicación de la nueva tecnología a la fabricación de los quesos. De los debates se dedujo que el problema no estribaba solamente en determinar si en la definición debía preverse un proceso alternativo para la separación del suero, tal como se reflejaba en el texto propuesto por la delegación de la República Federal de Alemania, sino que adicionalmente, si la coagulación con la formación de un gel era o no un proceso indispensable en la fabricación de quesos. El texto, redactado por el Comité en su anterior período de sesiones, podría interpretarse en el sentido de que sería admisible un proceso alternativo para la coagulación y separación del suero.

66. El Comité decidió solicitar las opiniones de los gobiernos sobre:

- i) Si en la definición debe estipularse o no que la coagulación con la formación de un gel es un proceso necesario para la fabricación de quesos, y
- ii) Si, en el caso de que la coagulación con la formación de un gel no se considere como un proceso esencial para la fabricación de quesos, ¿qué procesos se utilizan, o se piensa utilizar en sustitución de la coagulación?

A este respecto, el Comité pidió también a la FIL que proporcionara, para su próximo período de sesiones, información sobre los progresos tecnológicos, en relación a los incisos (i) y (ii) anteriores, logrados en la fabricación de quesos. El Comité reconoció que probable\* mente muchos países contaban con normas que regulaban la fabricación de los quesos, y que estas normas figurarían en las respectivas legislaciones o reglamentos nacionales.

67. EL Comité hizo observar que el empleo en la definición del término "resultado" era ambiguo, y que estaría más de acuerdo con la idea que el Comité tenía a este respecto, si se cambiase el término "resultado" por el término "producto" Al proponer este cambio, el Comité deseaba señalar a la atención de los gobiernos los principios que se expresaban en la nota al Trámite 1 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos:

"El método de fabricación será el que se indica en la norma, o en cualquier otro método con el que se produzca un queso que tenga las mismas propiedades físicas, químicas y organolépticas del queso producido según el procedimiento indicado en la norma."

### REVISION PROPUESTA DE LA NORMA PARA LA LECHE EVAPORADA, A-3

68. El Comité observó que solamente siete Gobiernos habían enviado sus observaciones acerca de la decisión de la mayoría del Comité, adoptada en su último período de sesiones, de modificar la Norma A-3 sobre la leche evaporada a partir del 1º

de enero de 1970 para fijar un mínimo de 7,8 % de grasa, en peso, y un mínimo de 25,9% de extracto seco de la leche, en peso. En vista de esto, y teniendo en cuenta que la actual norma había sido ya aceptada por 45 gobiernos, el Comité decidió no introducir por el momento modificación alguna en la norma respecto a estas disposiciones. El Comité acordó que se tratase nuevamente de obtener el punto de vista de los gobiernos, especialmente de aquellos que ya habían aceptado la norma, sobre la anterior propuesta del Comité, y que éste, en su próximo período de sesiones, examinara los diferentes puntos de vista que se le envíen. Por lo que respecta a los aditivos alimentarios, el Comité acordó en su 11º período de sesiones que en la sección de la norma, relativa a las adiciones permitidas, se indique claramente cual es la situación de los varios aditivos alimentarios que se enumeran. El Comité tomó nota de que los aditivos enumerados en la norma habían sido sancionados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y que, por consiguiente, figurarán como aditivos aprobados. De conformidad con la decisión de carácter general, adoptada por el Comité, la Secretaría editará la sección de la norma referente al etiquetado. El Comité acordó que examinaría la norma en su totalidad, en su próximo período de sesiones, en el Trámite 5. (Véase Apéndice VI del Informe del 11º período de sesiones del Comité.)

#### ENMIENDA PROPUESTA A LA DECISION Nº 5

69. La delegación de Australia indicó que la leche condensada y evaporada se preparaba recombinando ingredientes lácteos desecados con agua. Por tanto, sugerían que esta práctica se autorice con arreglo al Código de Principios, añadiendo el siguiente texto a la Decisión Nº 5 de las 'Decisiones del Comité concernientes a algunas declaraciones de aceptación', que figura en la sexta edición del Código de Principios:

"..... o por reconstitución o recombinación con ingredientes de la leche".

El Comité acordó invitar a los gobiernos a que envíen sus observaciones acerca de la enmienda propuesta. El texto enmendado figura en el Apéndice IV del presente Informe,

#### QUESOS FUNDIDOS

70. Se informó al Comité que, en el curso del período de sesiones, se habían reunido expertos de varios países interesados en establecer normas para los quesos fundidos, y estos expertos habían revisado las tres normas que el Grupo de Redacción sobre los Quesos Fundidos había elaborado durante su último período de sesiones, a la vista de las observaciones recibidas sobre las mismas. El Dr. J. B. Stine (EE.UU.), que el año pasado fue Presidente del Grupo de Redacción sobre los Quesos Fundidos, indicó que los expertos habían logrado resolver, hasta cierto punto, varias dificultades, y que habían aprobado los proyectos revisados para los productos en cuestión. Se señaló que se habían hecho nuevos cambios importantes en los proyectos revisados en relación con los que se enviaron a los gobiernos para obtener observaciones en el (Último período de sesiones. Los productos se han reclasificado de acuerdo con los siguientes epígrafes:

- a) "Queso ..... fundido" o "queso fundido .....\*"
- b) "Quesos fundidos" o "quesos fundidos para untar o extender"
- c) Preparados a base de queso fundido: "Process(ed) Cheese Food" y "Process(ed) Cheese Spread".

Se señaló especialmente el hecho de que, dados los amplios márgenes de composición de los productos regulados por las normas, de los incisos (a) y (b) anteriores, quizá fuese necesario que, con el fin de abarcar a todos los productos en cuestión, se

permitiese que los contenidos de grasa y de sólidos de dichos productos se rijan por las respectivas legislaciones nacionales si las hubiere. El Comité no se encontraba en posición de poder llegar a una conclusión definitiva sobre esta cuestión. Por tanto, acordó señalar concretamente a la atención de los gobiernos la necesidad de examinar estas propuestas y de enviar observaciones sobre las mismas para el próximo período de sesiones del Comité, En vista del hecho de que se han propuesto cambios importantes en los tres proyectos de Normas Generales, el Comité decidió remitirlas de nuevo al Trámite 5 para pedir observaciones a los gobiernos. Los proyectos de normas figuran en los Apéndices V-A a V-C del presente Informe.

\* El espacio en blanco deberá llenarse con el nombre o nombres de la variedad de queso.

### LECHES FERMENTADAS

71. El representante de la FIL señaló que no parecía que existiera una necesidad urgente de elaborar normas para las leches fermentadas, dado el pequeño volumen del comercio internacional en estos productos. No obstante, el Comité opinó que existía un comercio importan- te entre ciertos países de algunos de estos productos, especialmente del yogurt. En consecuencia, el Comité decidió que continuaría con la elaboración de normas para los tipos principales de leches fermentadas, especialmente yogurt y leche desnatada (descremada) acidificada. Se solicitó de la Secretaría que preparase un proyecto de norma para el yogurt, en consulta con la FIL. Se pidió igualmente a la Secretaría que solicitase información de los gobiernos sobre sus normas o reglamentos relativos al yogurt.

### PROYECTO PE NORMA PARA LA NATA (CREMA, A-9)

72. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma, preparado por un grupo de redacción en el 11 período de sesiones del Comité. También dispuso de las observaciones enviadas por ocho gobiernos. Durante el décimo y el 11º períodos de sesiones del Comité se planteó la cuestión de si deberían incluirse o no definiciones para la nata (crema) esterilizada y para la "nata" (crema tratada a temperaturas ultraelevadas). El Comité examinó igualmente la cuestión del uso de aditivos en las natas (cremas), así como en la crema rica en grasa para ser empleadas en los batidos. El Comité, a continuación, consideró el proyecto, punto por punto, examinando detenidamente los siguientes aspectos:

Definición, composición y denominaciones: El Comité examinó una propuesta hecha por la de-legación de Nueva Zelanda para que se elaborase una norma separada para la nata (crema) reconstituida y recombinada. Esta sugerencia fue apoyada por algunas delegaciones, que indicaron que sus legislaciones nacionales no autorizaban la recombinación de la nata (crema). Otras delegaciones propusieron que se incluyesen en la norma disposiciones sobre la nata (crema) que no fuese nata (crema) pasteurizada, o que se establecieran normas separadas para la nata (crema) y para la nata (crema) batida, además de la norma propuesta para el producto recombinado. Algunas delegaciones dudaban de la necesidad de elaborar normas separadas para estos productos, y subrayaron que se pretendía que la norma fuese una norma de composición relativa a la nata (crema) sin hacer referencia a la elaboración. Algunas delegaciones dudaban que fuese necesario elaborar normas separadas para estos productos, y subrayaron que se pretendía que la norma fuese una norma de composición relativa a la nata (crema) sin hacer referencia a la elaboración. Se señaló que en la norma para la nata (crema) sería necesario insertar una cláusula relativa al ámbito de aplicación, en el caso de que dicha norma no tuviera que aplicarse a todas las natas (cremas) independientemente del tipo de elaboración empleada. Respecto a la

terminología empleada en la definición, en el sentido de que la nata (crema) era un "producto rico en grasas separado de la leche" el Comité llegó a la conclusión de que esta definición era aceptable, en la inteligencia de que el término "separado" no se refería al empleo de ningún dispositivo mecánico determinado para lograr el enriquecimiento de la grasa. El Comité consideró también que el valor sobre el contenido mínimo de grasa, acordado por el Grupo de Redacción, constituía una transacción, e hizo observar que varios países hubieran preferido un contenido mínimo de grasa de, por lo menos, 12 por ciento, en lugar del 10 por ciento propuesto para la "semi-nata (semi-crema)".

Aditivos alimentarios; El Comité tomó nota de las propuestas presentadas por varios gobiernos y delegaciones para que se incluyesen disposiciones relativas a los aditivos necesarios para la fabricación de las natas (cremas) mencionadas anteriormente, y decidió que se pidiese a la FIL y a los gobiernos que facilitasen información técnica sobre estos aditivos.

73. El Comité acordó además que, en el próximo período de sesiones, se examinase la cuestión de la nata (crema) recombinada y reconstituida, teniendo, en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos, y que se solicitaron en virtud de la Decisión N° 5 de las "Decisiones del Comité concernientes a algunas declaraciones del Comité concernientes a algunas declaraciones de aceptación". EL objeto de la enmienda era autorizar la fabricación de los productos lácteos, regulados por las normas del Codex, mediante la reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos (véase párrafo 69 de este Informe), Se pidió a la Secretaría que preparase un documento con los antecedentes históricos de la Decisión N° 5

74. El Comité, por último, decidió retener el proyecto de norma en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité, y solicitar observaciones de los gobiernos, especialmente acerca de la conveniencia de establecer normas separadas para:

nata (crema) pasterizada

nata (crema) esterilizada

nata (crema) reconstituida y recombinada

nata (crema) para batidos (y batida)

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

75. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma, que había sido preparado por la Secretaría a petición del Comité, en su 11º período de sesiones, y también pudo examinar las observaciones enviadas por nueve gobiernos. Se estudió el proyecto punto por punto, prestándose una atención especial a los siguientes temas:

1. Definición y 2. Factores esenciales de composición y calidad: Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la norma debía regular solamente aquellos productos que tuviesen más del 40 por ciento de contenido de grasa de leche, ya que los productos con un contenido de grasa considerablemente más elevado se destinaban en su mayoría a usos industriales. Las leches en polvo, con un contenido no menor del 40 por ciento de grasa, podrían denominarse "nata (crema) en polvo", y no había necesidad alguna de relacionar el contenido graso de los productos desecados con los productos líquidos, ya que los productos desecados no se utilizaban normalmente para fines de reconstitución. Otras delegaciones opinaron que era conveniente establecer una relación entre el contenido de grasa de los productos en polvo y los

correspondientes productos líquidos, y que la nata (crema) en polvo debería tener un contenido de grasa de, por lo menos, 65 por ciento, según se prevé en el proyecto de norma. El Comité acordó que no se modificasen las Secciones 1 y 2 del proyecto, y tomó nota de las objeciones formuladas por las delegaciones de Dinamarca y la República Federal de Alemania.

3. Aditivos alimentarios: El Comité consideró las propuestas de que se incluyesen otros aditivos tecnológicamente necesarios, tales como la lecitina y los mono- y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados, agentes antiaglutinantes y los agentes fluidificantes, y pidió a la Secretaría que solicitase información de los gobiernos respecto a qué aditivos habría que incluir en la norma, particularmente por lo que se refiere a las leches en polvo para fines especiales. El Comité señaló que una delegación se inclinaba a considerar a los productos en polvo con tales adiciones como productos compuestos, de acuerdo con el Artículo 3 del Código de Principios. Quedaba sobreentendido que la inclusión de aditivos adicionales debería considerarse también para la leche en polvo con un contenido de grasa de leche menor del 40 por ciento.

4. Etiquetado: Se suscitó la cuestión de si la disposición "cualquier otro término cualificativo adecuado" (para sustituir al término "semi" para designar un polvo con 50 a un 65 % de grasa) podría interpretarse que se cumplía si se emplease, por ejemplo, la cifra del 50%. El Comité convino en que tal interpretación no sería aceptable, ya que el consumidor no quedaría convenientemente informado empleando una denominación como, por ejemplo, "nata (crema) en polvo al 50%", teniendo en cuenta que el contenido mínimo de grasa para la nata (crema) en polvo era de 65%. Se convino, sin embargo, en que una declaración del contenido real de grasa de la leche no induciría a error. Se decidió pedir a los gobiernos que enviaran sus observaciones acerca de qué tipo de denominación consideraban satisfactoria. Se oconvino además, en que debería ser obligatoria la indicación en la etiqueta del porcentaje de grasa, según se había estipulado para el proyecto de norma para la nata (crema). La delegación del Reino Unido no estuvo de acuerdo con esta decisión, ya que, en su opinión, la indicación en la etiqueta del porcentaje de grasa no era ni necesaria para los fabricantes de productos obtenidos a base de estos polvos ni informativa para los consumidores\* El proyecto de norma, en la forma enmendada, se enviaría a los gobiernos solicitando sus observaciones en el Trámite 5 del Procedimiento.

#### PROYECTO DE NORMA PARA LOS HELADOS DE CREMA Y LOS HELADOS PE LECHE EN EL TRAMITE 4

76. El Comité, teniendo en cuenta su anterior decisión, que figura en el párrafo 31 de este Informe, decidió no continuar con el estudio detallado del proyecto de norma para los helados de crema y los helados de leche en el Trámite 4 del Procedimiento\* El Comité acordó esperar al resultado de las deliberaciones de la Comisión del Codex Alimentarius en su próximo período de sesiones, e indicó que, en el caso de que la Comisión solicitase del Comité que éste examinara el conjunto de la cuestión de los helados comestibles mediante la creación de un grupo especial, sería conveniente que este grupo especial celebrase una reunión inmediatamente antes del próximo período de sesiones del Comité. En este caso, el Grupo Especial estaría en condiciones de presentar su informe al Comité.

#### GHEE

77. El Comité, en su 11º período de sesiones, había solicitado de la FIL que preparase un proyecto de norma para el ghee, teniendo en cuenta la información que

habría de obtenerse de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS sobre la legislación sobre este producto, especialmente sobre su definición.

78. El Comité señaló que de las nueve contestaciones recibidas de los gobiernos, únicamente un país era fabricante importante de este producto y que, en las legislaciones nacionales de los nueve países que habían enviado observaciones, no existían disposiciones jurídicas al respecto. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que no se habían recibido datos de los países asiáticos, algunos de los cuales fabrican ghee en cantidades importantes.

79. El Comité señaló además, que, en la FIL, se estaban preparando proyectos de disposiciones para el ghee, que formarían parte de una norma internacional para la grasa de leche (anhidra), preparada por el Dr. L. F. Gunnis, de Australia. El representante de la FIL indicó que su Organización desearía disponer de más información de los Estados Miembros de la FAO sobre las definiciones nacionales de este producto, así como de las normas para el mismo, y que la FIL continuaría preparando un proyecto de norma para el Comité. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelandia manifestaron su interés por el establecimiento de una norma para el ghee. Se invitó a los gobiernos a que presentaran nuevos datos a la Secretaría.

#### MANTEQUILLA PARA COCINAR

80. El Comité llegó a la conclusión, en vista de las observaciones recibidas de los gobiernos, de que no le parecía necesario elaborar una norma para la mantequilla de cocinar, ya que este producto está debidamente comprendido en la Norma N° A.1 sobre la mantequilla y la mantequilla de suero.

81. La delegación de Nueva Zelandia reservó su posición acerca de la decisión del Comité de no proseguir con la norma para la mantequilla para cocinar.

#### METODOS DE ANALISIS DE LA FIL/ISO/AQAO

82. El Comité tomó nota de las siguientes declaraciones de los representantes de la FIL y de la AQAO por las que se excusan ante el Comité por no haberles sido posible, en el transcurso del año pasado, elaborar ningún otro método conjunto de análisis para someterlo a la consideración del Comité. Sin embargo, se esperaba que para el próximo período de sesiones del Comité se dispusiese de nuevos métodos conjuntos.

##### "Declaración de la FIL

Debido a circunstancias ajenas a su voluntad, los delegados oficiales de la ISO no habían podido trasladarse a Roma y, por ello, no había sido posible celebrar este año la habitual reunión FIL/ISO/AQAO, proyectada, en principio, para el A de julio de 1969. No obstante, se celebró la reunión de los miembros de las tres organizaciones en Roma, el 10 de julio de 1969. Era de lamentar que, por diversas razones, entre ellas el aplazamiento de las reuniones de la FIL en 1968, no se hubieran podido hacer progresos importantes desde el 11º período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS sobre el Código de Principios, en lo relativo a la elaboración conjunta de normas de análisis. Se llegó a un acuerdo para hacer más breve el actual procedimiento de trabajo, y se esperaba que, después de celebrar otras consultas detenidas entre las tres organizaciones, pudiese comunicarse al próximo período de sesiones del Comité sobre el Código que se habían hecho notables progresos."

### "Declaración de la AQAO

La AQAO debe recordar al Comité que no había celebrado ninguna reunión conjunta con los representantes de las tres organizaciones presentes, después de la reunión de 1967. Tenía entendido que los problemas internos, tanto en el seno de la FIL como en el de la ISO, habían contribuido en gran manera a esta situación y a la falta de progresos durante el pasado año. La AQAO esperaba que el procedimiento revisado, elaborado ayer, pueda ser aceptado por la FIL y por la ISO, y que las tres organizaciones puedan de nuevo proseguir la labor que ha llevado a la adopción de las diversas normas actuales sobre los métodos de análisis. La AQAO debe examinar la situación muy atentamente el año próximo y, en caso necesario, deberá estar preparada para adoptar las oportunas medidas necesarias para que la AQAO pueda continuar sus trabajos que le permitan elaborar los mejores métodos analíticos posibles para este Comité de Expertos Gubernamentales."

83. EL Comité tomó nota de las observaciones enviadas por los gobiernos sobre los proyectos de métodos de análisis en el Trámite (d) para los siguientes métodos:

- B.9 - Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa de la mantequilla, en una sola muestra;
- B.10 - Determinación del contenido de materia grasa en el queso de suero;
- B.11 - Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero.

Se convino en trasladar las observaciones de los gobiernos a la FIL, la ISO y la AQAO, para la ulterior elaboración de las normas.

### TEMAS PRINCIPALES DE ESTUDIO PARA EL PROXIMO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE

84. El Comité tomó nota de que probablemente tendría que ocuparse de las siguientes materias en su próximo periodo de sesiones:

- situación de las aceptaciones;
- refundición de las normas en el formato convenido, junto con el examen de las secciones correspondientes a aditivos y etiquetado, antes de su publicación en la séptima edición del Código de Principios;
- recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius, acerca del párrafo 10, que regula las relaciones entre el Comité y la Comisión, y sobre la cuestión de los helados comestibles;
- Normas internacionales individuales para los quesos en los Trámites 5 y 3;
- Norma general para el queso A.6;
- Norma para la leche evaporada A.3;
- Normas para la nata (crema) A.9 y la nata (crema) en polvo A.10;
- Normas para los quesos fundidos;
- Informe de la Secretaría sobre el yogurt y la leche descremada acidificada;
- nuevo examen de la Decisión N° 5 (véanse párrafos 69 y 73);
- métodos de análisis de la FIL/ISO/AQAO; y

- otras cuestiones.

## CUESTIONES DIVERSAS

### Productos de leche de oveja y de cabra

85. El Comité consideró las siguientes recomendaciones del Cuadro de Expertos de la FAO en el Aprovechamiento de la Leche de Oveja y Cabra (primera reunión, 24-29 marzo 1969):

- a) que se señale una vez más a la atención de los gobiernos las ventajas de adoptar el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos;
- b) que se señale a la atención de los gobiernos la importancia de establecer normas individuales para los productos de la leche de oveja y cabra;
- c) que se señale a la atención de los delegados, que asistan al próximo período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios, la ventaja de que se prohíba el uso, para la denominación de los productos lácteos, de nombres o descripciones utilizados para designar productos que tradicionalmente se fabrican con leche de oveja o cabra, y que, en la medida de lo posible, se incluya una mención en ese sentido en las Notas Explicativas del Código de Principios.

86. El Comité opinaba que ya se estaba ocupando de las cuestiones recomendadas por el Cuadro de Expertos de la FAO, y que el Código de Principios regula adecuadamente la cuestión de la denominación apropiada de los productos lácteos, según el origen de la leche. También indicó que, con arreglo al Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos, será posible ocuparse del estudio de los quesos elaborados a base de leche de oveja y cabra.

### Definición de leche esterilizada

87. El Comité tomó nota de que el Comité FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Leche había recomendado que se estableciese una definición para la leche esterilizada. El Comité estimó que no sólo debía considerarse la leche esterilizada, sino que, también, debía estudiarse detenidamente las definiciones para los otros tratamientos térmicos de la leche y los productos lácteos. El Comité pidió a la FIL que llevase a cabo un estudio de los diversos tratamientos a que se someten la leche y los productos lácteos, y que formule sus recomendaciones al respecto. El Comité también tomó nota de que el Cuadro FAO/OMS de Expertos en la Calidad de la Leche examinará la cuestión de las definiciones de los métodos de esterilización de la leche, pasterización de la leche y, también, de otros métodos que no sean los tratamientos térmicos. El Comité convino en que examinaría estas cuestiones una vez que reciba la información de la FIL y del Cuadro FAO/OMS de Expertos en la Calidad de la Leche.

### Productos lácteos de imitación

88. El Comité expresó su conformidad con la recomendación del Comité de Expertos FAO/OMS sobre Higiene de la Leche de que, a fin de proteger la salud de los consumidores, los productos lácteos de imitación sean objeto de las mismas normas de higiene que se aplican a los otros productos lácteos. El Comité examinó además otros productos, algunos de los cuales eran alimentos ricos en proteínas, que podrían imitar a los productos lácteos y con-vino en que, si las delegaciones deseaban presentar información sobre tales productos, sería posible considerar este asunto, junto con otras cuestiones, en el próximo período de sesiones del Comité. Se informó al Comité de que

el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, a petición de varios países en vías de desarrollo, se estaba ya ocupando ' del estudio del problema de la composición y etiquetado de los alimentos ricos en proteínas. Esta cuestión se examinará en el próximo período de sesiones del Comité del Codex, en noviembre de 1969.

89. La delegación de los Países Bajos prometió enviar información a la Secretaría relativa a los nuevos productos alimenticios que contienen constituyentes lácteos importantes. La Secretaría recopilará y cotejará la información proporcionada por los gobiernos sobre esta cuestión, y la incluirá en un documento de trabajo que presentará al próximo período de sesiones del Comité.

LISTA DE PARTICIPANTES\*

\* Los jefes de las delegaciones figuran en primer lugar, los suplentes, asesores y consultores figuran por orden alfabético.

ALEMANIA. REP. FED. DE

Dr Hans Boysen  
Regierungsdirektor  
Nuehlenberg 15  
2302 Flintbek

Dr Hans W. Kay  
Hermann Weigmannstrasse 1-27  
2300 Kiel

Albert Fricke  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Bonn

Hans P. Mollenhauer  
Regierungsdirektor  
Bundesministerium für Gesundheitswesen  
Bad Godesberg

Dr Rolf Frier  
207 Grosshansdorf  
Vossberg 1A

Käte Glandorf  
Labensmittelchemikerin  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
Am Hofgarten 3  
Bonn

Dr Karl-Heinz Schlegal  
Habsburger Allee 87  
Francfort-sur-la-Main

ARGELIA

M.. Akkache  
Inspecteur divisionnaire  
Ministère de l'Agriculture  
Sous-Direction de la répression des fraudes  
12 Bd. Colonel Amirouche  
Argelia

M. Abdellaoui  
Inspecteur divisionnaire  
Ministère de l'agriculture  
Sous-Direction de la répression des fraudes  
12 Bd. Colonel Amirouche  
Argelia

ARGENTINA

Ing. A. B. González Cantizano  
Director de Tecnología Lechera  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Buenos Aires

AUSTRALIA

L. J. Genta  
Secretario Comercial  
Embajada Argentina  
Roma

L. E. Nichols  
Commonwealth Dairy Expert  
Dept. Primary Industry  
New Customs Bldg  
11 William St.  
Melbourne

R. C. Bolduan  
Agricultural Attache  
Australian Embassy  
Roma

BELGICA

J. L. Servais \*\*  
Inspecteur général au  
Ministère de l'agriculture  
18 Bd. de Berlaimont  
Bruselas

R. Huybens  
Conseiller adjoint au  
Ministère des affaires étrangères et du  
Commerce extérieur  
rue Quatre Bras, 2  
Bruselas

Paul R. V. Jamotte  
Chef de section  
Station laitière de l'Etat à Gembloux  
Gembloux

\*\* Presidente del Comité.

CANADA

J. R. Sherk  
Chief, Merchandizing Section  
Dairy Division  
Production and Marketing Branch  
Department of Agriculture  
Ottawa

Dr D. M. Smith  
Office of International Standards  
Bureau of Food Advisory Services  
Food and Drug Directorate  
Tunney's Pasture  
Ottawa

COLOMBIA	G. García-Moreno Representante Permanente de Colombia ante la FAO Embajada de la Republica de Colombia Via G. Pisanelli 4 Roma
CONGO/BRAZZAVILLE	A. Malalou Conseiller économique Ambassade du Congo/Brazzaville Via Tagliamento 39 Roma
COREA	Ju In Song Agricultural Attache Korean Embassy Via Barnaba Oriani, 30 Roma
CUBA	F. López Muñio Representante Alterno ante la FAO Embajada de Cuba Roma
DINAMARCA	H. Metz Directeur de l'Office gouvernemental du contrôle de la qualité des produits laitiers Niels Juelsgade 5 Copenhague K P. Kock Henriksen Managing Director Mejerikontoret Aarhus C K. P. Andersen Head of Laboratory Federation of Danish Dairy Associations Mejerikontoret Aarhus C A. Haugaard-Hansen Veterinary, Assistant Head of Section The Agricultural Council Axelborg, Axeltorv 3 Copenhague
ESPAÑA	I. Díaz Yubero Dr. Veterinario Ministerio de Agricultura Dirección General de Ganadería Paseo de Infanta Isabel 1 Madrid

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

P. Ballester  
Doctor Ingeniero Agrónomo  
Subdirección General de Industrias Agrarias  
Ministerio da Agricultura  
Paseo da Infanta Isabal 1  
Madrid

F. Fernández Martín  
Dr. Ciencias Químicas  
Instituto da Lipoquímica y Productos  
Lácteos  
c/o Juan da la Cierva 3  
Madrid-6

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

Dr J. B. Stine  
Chairman, Research Committee  
National Cheese Institute  
500 Peshtigo Court  
Chicago, Illinois 60690

Dr Robert W. Weik  
Deputy Chief  
Contaminante Branch  
Division of Food Chemistry and  
Technology (SC-420)  
Food and Drug Administration  
Washington D. C. 20204

FILIPINAS

L. Serrano  
Attaché  
Philippine Embassy  
Via San Valentino, 12  
Roma

FINLANDIA

Dr Pellervo Saarinen  
Directeur général  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

Professeur L. J. Tuomainen  
Directeur de l'Office gouvernemental  
de contrôle des produits laitiers  
Töölönk 26 b  
Helsinki

FRANCIA

E. Olavi Timonen  
Valien Laboratorio  
Kalevankatu 56. B  
Helsinki

Dr Allan Makans  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

Arnaud Desez  
Inspecteur divisionnaire da la represi3n des  
fraudes  
Ministère de l'agriculture  
42bis, Rue da Bourgogne  
Paris 7ème

André Eck  
Directeur das études d'économie laitière  
Fédération da l'industrie laitière  
140, Bd Haussmann  
Paris 8ème

Professeur A. M. Guérault  
9 Rue de Vienne  
Paris 8ème.

G. Metzger  
Secrétaire général d'ASSIMENTAL  
26 Rue Proudhon  
25 Besançon

GHANA

V. Ocloo  
Regional Health Superintendent  
Ministry of Health  
P. O. Box 26  
Bolgatanga

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

HUNGRIA

Dr Fehér Tiborné  
Ingénieur en chef  
Ministère da l'agriculture et da l'alimentation  
Budapest

Dr Uzonyi Györgyné  
Chef de Laboratoire  
Station hongroise d'Etat de controle des  
produits laitiers  
Bartók Béla út. 102  
Budapest XI

IRLANDA	Charles Gregan Government Official Department of Agriculture Dublín 2
ITALIA	Dott. L. Binetti Ministero della Sanità Roma
JORDANIA	Salah Jum'a Embassy of the Hashemite Kingdom of Jordan Via Po, 24 Roma
LIBIA	Abdul Bari Khalil Counsellor Embassy of the Kingdom of Libya Via Nomentana 365 Roma
MALTA	I. Moskovits Permanent Representativa to FAO Embassy of Malta Lungotevere Marzio 12 Roma
NUEVA ZELANDIA	T. L. Hall Chief Inspector New Zealand Dairy Products Dairy División New Zealand Dept. of Agriculture St. Olaf House Tooley Street (Londres S. E.1) Reino Unido
NORUEGA	H. Simonsen Directeur Division de la production laitière et animale Ministère de l'agriculture Oslo 1 P. Slagsvold Directeur commercial Association commerciale des laiteries norvégiennes Elvefaret 24 Oslo
PAISES BAJOS	Ing. Th. C. J. M. Rijssenbeek Directeur de la zootechnie Ministère de l'agriculture et des pêches 1 v. d. Boschstraat 4 La Haya

G. Logres  
Dokter Reyersstraat 10  
Leidschendam

Dr C. Schiere  
Directeur de l'Institut de l'inspection du lait  
et des produits laitiers  
Laan van Meerdervoort 56  
La Haya

Dr C. Meyer  
Secrétaire  
Office de commercialisation des produits  
laitiers  
Sir Winston Churchill laan 175  
Rijswijk (Z. H.)

Dr G. Fred Wilmink  
Conseiller ministériel  
Ministère de l'agriculture et des piches  
1 v. d. Boschstraat 4  
La Haya

J. H. Eyssen  
Directeur commercial  
Royal Eyssen Cheese  
P. O. Box 12  
Alkmaar

Ing. H. A. Franken  
Alyda v Spanguen Pl. 1  
Rotterdam

R. Klomp  
Secrétaire, Comité national néerlandais  
de la FIL  
Jan van Nassanstr. 85  
La Haya

Ing. Karol Adamik  
Chef du Service de la production  
Fédération des coopératives laitières  
Hoza 66/68  
Varsovia

Ing. S. Wezyk  
Saska 101 m 3  
Varsovia

Mme Anna Czerni  
Ministère du commerce extérieur  
Office de l'inspection de la qualité  
Stepinska 9  
Varsovia

POLONIA

PORTUGAL

I. A. Santos  
Directeur  
Central Leiteira  
Lisboa

I. O. Netto  
Ingénieur directeur du Laboratoire  
central de la répression des fraudes  
Lisboa

J. Oliveira da Silva Jansen  
Inspecteur des fraudes  
Avenida Berna, 1  
Lisboa

REINO UNIDO

L. G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Food Standards Division  
Ministry of Agricultura Fisheries & Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
Londres S. W.1

Dr E. Creen  
Director of Technical Division  
Milk Marketing Board  
Thames Ditton  
Surrey

Dr R. J. MacWalter  
United Dairies Ltd.  
34. Palace Court  
Bayswater  
Londres

SENEGAL

A. K. Diaw  
Ingénieur, Directeur de laiterie  
Complexe laitier  
BP 335 St. Louis

SUECIA

T. Frennborn  
Directeur adjoint  
Contrôle gouvernemental suédois  
des produits laitiers  
Kma, Box 477 Malmö

Jacob Ekman  
Association des laitaries suédoises  
Postfack  
101 10 Estocolmo

Olle Riese  
Directeur commercial  
Riksost  
Postfack  
101 10 Estocolmo

SUIZA

Dr E. Ackermann  
Monbijoustrasse, 36  
3000 Berna

G. Burkhalter  
Dipl. Ing. Agr. ETH  
Monbijoustrasse 45  
3001 Berna

P. Borgeaud  
Dr ès Sciences  
98 Avenue de Sully  
Tour de Peilz 1814

Conrad A. Landolt  
Unt. Beichlenstr. 3  
3550 Langau i. E.

TOGO

Pierre Tetegan  
Ingénieur des travaux d'élevage  
Service de l'élevage  
Lomé

YUGOSLAVIA

Dr D. Jovic  
Inspecteur fédéral du marché  
1 Bulevar 104  
N. Belgrado

Prof, M. Sipka  
Cika Ljubina 16  
Belgrado

#### ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASOCIACION DE QUIMICOS ANALISTAS  
OFICIALES (AQAO)

Dr Robert W. Weik  
Deputy Chief  
Contaminants Branch  
Division of Food Chemistry and  
Technology (SC-420)  
Food and Drug Administration  
Washington D. C. 20204 (EE.UU.)

CONSEIL DE COOPERATION  
DOUANIERE (BRUSELAS)

Oscar Milani  
Ministero delle Finanze  
Direzione Generale Dogane  
Roma (Italia)

ASOCIACION EUROPEA DE ZOOTECCIA  
(FEZ)

Dr Hans Pedersen  
Secrétaire général  
Corso Trieste 67  
00198 Roma (Italia)

FED. ITALIANA TUTELA ARMENTIZIA  
(F.I.T.A.)

Pierluigi Mei  
Via Antonio Cantore 19  
Roma 00195 (Italia)

FEDERACION INTERNACIONAL DE  
LECHERIA (FIL)

Sir Richard Trehane  
Président de la FIL  
United Kingdom Dairy Association  
17 Devonshire Street  
Londres W.1 (Inglaterra)  
Professeur J. Casalis  
Président, Commission des études de la FIL  
4, Rue Pérignon  
Paris 7e (Francia)  
Pierre Staal  
Secrétaire général de la FIL  
10, Rue Ortelius  
Bruxelles (Bélgica)

INSTITUT EUROPEEN DE  
CANCEROLOGIE (INEC)

Emile-Gaston Pestors  
Secrétaire général  
4, Bd de la Cambre,  
Bruselas 5 (Bélgica)

FEDERACION INTERNACIONAL DE  
ASOCIACIONES DE LA MARGARINA  
(IFMA)

G. Marzi  
Raamweg 44  
La Haya (Países Bajos)

ORGANIZACION INTERNACIONAL DE  
LAS ASOCIACIONES DE  
CONSUMIDORES (ICOU)

Jeanne Picard  
Administrateme ICOU  
9, Emmastraat  
La Haya (Países Bajos)

CONSEJO PERMANENTE DE LA  
CONVENCION INTERNACIONAL DE  
STRESA

Dr E. Ackermann  
Monbijoustrasse 36  
3000 Berna (Suiza)

#### SECRETARIA

FAO - DIRECCION DE PRODUCCION Y  
SANIDAD ANIMAL

Dr. H. A. Jasiorowski  
Director  
Dr. A. Charpentier  
Jefe de la Subdirección de Lechería  
Dr. F. Winkelmann  
Subdirección de Lechería

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS  
SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

G. O. Kermode  
Jefe de la Subdirección de Normas  
Alimentarias  
H. J. McNally  
Subdirección de Normas Alimentarias

#### MESA DEL COMITE

PRESIDENTE

Sr. J. L. Servais (Bélgica)

VICEPRESIDENTES

Sr. F. E. Fenton (EE.UU.)

Dr. H. Boysen (República Federal de  
Alemania)

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA QUESOS  
PRESENTADAS  
A LOS GOBIERNOS PARA SU CEPTACION

- |    |                  |    |              |
|----|------------------|----|--------------|
| A. | BUTTERKASE       | E. | HERRGÅRDSOST |
| B. | COULOMMIERS      | F. | HUSHÅLLSOST  |
| C. | GUDBRANDSDALSOST | G. | NORVEGIA     |
| D. | HARZER KÅSE      |    |              |

Norma Internacional Individual para el queso

BUTTERKÄSE

1. Denominación del queso  
Butterkäse
2. País solicitante  
República Federal de Alemania
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias:
      - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
      - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - cloruro cálcico, máx. 0,02 por ciento, en peso, de la leche empleada-
      - lactoflavina (riboflavina)
      - bija <sup>2</sup> y caroteno <sup>1</sup>, solos o combinados, máx. 0,06 por ciento, en peso, del queso
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: blanda o semi-blanda, pero que todavía puede cortarse
    - 4.2.1 Breve descripción: cortable, blando o semi-blando que ha madurado por lo menos durante 4 semanas; superficie cubierta con manchas; sabor suave; consistencia parecida a la de la mantequilla cuando se deposita sobre la lengua; queso madurado en frío
  - 4.2 Forma: varias
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones: varias
    - 4.3.2 Pesos: 0,250 kg a 6 kg
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: firme pero flexible
    - 4.4.2 Aspecto: seco
    - 4.4.3 Color: rojizo a pardo amarillento

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

este queso puede  
también no tener corteza

- 4.5 Pasta
  - 4.5.1 Textura: Flexible, marcadamente elástica
  - 4.5.2 Color: marfil a amarillo dorado
- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: sin ojos o unos pocos en ocasiones
  - 4.6.2 Forma: redonda a alargada
  - 4.6.3 Dimensiones: hasta aproximadamente 10 mm
  - 4.6.4 Aspecto: mate
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de y
- 4.8 humedad

	A Butterkäse	B Butterkäse 50%	C Butterkäse 60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	45	50	60
Contenido máximo de humedad (%)	52	50	45
Contenido mínimo de extracto seco (%)	48	50	55

- 4.9 Otras características principales: el queso tiene un sabor y aroma suaves

## 5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: temperatura para el tratamiento de la cuajada: 40-46°C.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: después de colocar la cuajada en moldes, se mantiene caliente a una temperatura de unos 35\*40 C. Durante el periodo de escurrido, el queso se voltea varias veces.
- 5.4 Procedimiento de maduración: después de salar en salmuera, se madura en una sala fría, a una temperatura de + 2 a + 6 C, y una humedad relativa elevada.  
Período de maduración mínimo: 4 semanas  
Los quesos se lavan varias veces
- 5.5 Otras características principales: envasado: en la mayoría de los casos, los quesos se envuelven en hoja de aluminio o película de plástico.

## 6. Toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos para la toma de muestras de la leche y los productos lácteos", cláusulas 7.2(a), "Toma de muestras con ayuda de un cuchillo" o 7.2(b) "Toma de muestras por medio de una sonda"

- 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"
7. Marcado y etiquetado
- Únicamente podrá denominarse "Butterkäse" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS.
- El queso mencionado en los apartados B y C en 4.7/4.8 puede denominarse "Butterkäse", a condición de que la denominación vaya acompañada de un prefijo o sufijo que corres. ponda al porcentaje de grasa, por ejemplo Butterkäse 50 por ciento.

Norma Internacional Individual para el queso  
COULOMMIERS

1. Denominación del queso  
Coulommiers
2. País solicitante  
Francia (país de origen)
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
    - mohos característicos de la variedad
    - cloruro sódico
    - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
    - cloruro cálcico, máx. 0,02 por ciento, en peso, de la leche empleada<sup>1</sup>
    - bija <sup>2</sup> y caroteno <sup>1</sup> solos o combinados máx. 0,06 por ciento, en peso, del queso
- 1 Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).
- 2 Sancionado temporalmente por el CCAA.
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: queso blando
    - 4.1.2 Breve descripción: tiene la forma de un cilindro plano, cuya superficie está cubierta con flora microbiana incluidas manchas de color naranja y rojo. La maduración se produce de la periferia al centro. La coagulación es una acción combinada de cuajo y ácido láctico.
  - 4.2 Forma: cilindro plano
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones: diámetro: 12,5 a 15 cm  
altura: 2,5 cm aproximadamente
    - 4.3.2 Peso: por lo menos 140 g de extracto seco por unidad, según se define en 4.3.1
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: flexible
    - 4.4.2 Aspecto: mohos superficiales
    - 4.4.3 Color: mohos blancos, algunas veces con manchas rojas o anaranjadas

- 4.5 Pasta
  - 4.5.1 Textura: blanda
  - 4.5.2 Color: amarillo crema a blanco
- 4.6 Ojos: ninguno o muy pocos
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40 por ciento
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 56 por ciento
- 5. Método de fabricación
  - 5.1 Métodos de coagulación: ácido láctico y cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
  - 5.2 Tratamiento térmico
    - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la temperatura de la leche se aumenta hasta la temperatura de coagulación
    - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: ninguno
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: predominantemente fermentación láctica, desarrollo superficial de mohos seguido de proteólisis a partir de la superficie
  - 5.4 Procedimiento de maduración: el queso se almacena durante unas 2 semanas en la cámara de maduración a una temperatura próxima a los 14°C, seguida, posiblemente, de almacenamiento en un lugar frío
  - 5.5 Otras características principales: escurrido espontáneo - salado seco o salado en salmuera
- 6. Toma de muestras y análisis
  - 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos". cláusula 7.2(c), "Utilización como muestra de un queso entero". Para controlar los requisitos de composición, particularmente de los sólidos totales en cada pieza, debe tomarse una muestra compuesta de 7 piezas, como mínimo, elegidas al azar
  - 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los quesos fundidos"
- 7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Coulommiers" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, a excepción de que el queso Coulommiers no producido en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, aunque se venda en el mercado nacional.

Norma Internacional Individual para el queso de suero  
GUDBRANDSDALSOST  
(queso de suero)

1. Denominación del queso de suero  
Gudbrandsdalsost
3. País solicitante  
Noruega (país de origen)
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: una mezcla de suero de leche de vaca, leche de vaca y leche de cabra equivalente a un mínimo de 1 litro de leche de cabra por kg de Gudbrandsdalsost
  - 3.2 Adiciones autorizadas: ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio, hasta 1 000 ppm en el producto final <sup>4</sup>
- <sup>4</sup> Este valor deberá ser considerado por el CCAA.
4. Características principales del queso de suero listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.4.1 Consistencia: semi-dura
    - 4.1.2 Breve descripción: es un queso de suero de nata, listo para el consumo tan pronto como se fabrica. Tiene sabor suave y dulce con aroma de leche de cabra
  - 4.2 Forma: bloque rectangular
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones: varias
    - 4.3.2 Pesos: 0,225 kg a 4 kg  
Peso usual: 1 kg
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: semi-dura (lo mismo interiormente)
    - 4.4.2 Aspecto: seco, con o sin cera o película de plástico
    - 4.4.3 Color: pardo claro a pardo
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: semi-duro, adecuado para ser cortado
    - 4.5.2 Color: pardo claro a pardo
  - 4.6 Ojos: ninguno
  - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 35 por ciento
  - 4.8 Contenido mínimo de extracto seco: 80 por ciento (el contenido de extracto seco incluye lactosa como hidrato)

5.1 Tratamiento térmico:

Una mezcla normalizada de suero, leche y crema se evapora en un evaporador de vacío a una temperatura de 40-60°C, hasta aproximadamente el 50 por ciento de extracto seco. Se produce una nueva concentración en el evaporador que, por regla general, funciona en vacío a una temperatura de 70-80°C, seguida de un tratamiento térmico final a presión atmosférica, o ligeramente superior, a una temperatura de 105°C, aproximadamente

5.2 Moldeo y conformación:

Después de la concentración final, el queso de suero se enfría a una temperatura de 80°C, aproximadamente, y se moldea, dándosele la forma de bloques rectangulares

5.3 Otras características principales:

No se produce fermentación ni maduración

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras de queso"

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Gudbrandsdalsost" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con la Norma A.7, FAO/OMS para los Quesos de suero. El queso Gudbrandsdalsost no producido en el país de origen, deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

Norma Internacional Individual para  
HARZER KÄSE

1. Denominación del queso  
Harzer Käse (sinónimo: Mainzer Käse)
2. País solicitante  
República Federal de Alemania
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca desnatada, pasterizada
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias:
      - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y cultivos de Bacterium linens
      - hidrogen-carbonato sódico (NaHCO<sub>3</sub>) y carbonato cálcico ((CaCO<sub>3</sub>) para añadir a la cuajada ácida escurrida: máx. 3 por ciento, en peso, de cuajada ácida <sup>4</sup>,
      - cloruro sódico
    - 3.2.2 Adiciones facultativas: semillas de comino
4. Características principales del queso listo para consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: blanda
    - 4.1.2 Breve descripción: de cuajada ácida queso madurado que tiene un sabor picante y una superficie cubierta de manchas
  - 4.2 Forma: varias
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones: varias
    - 4.3.2 Pesos: 25-250 g
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: blanda
    - 4.4.2 Aspecto: suave, con manchas
    - 4.4.3 Color: amarillento a amarillo rojizo
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: flexible, firme
    - 4.5.2 Color: de blanquecino a ligeramente amarillento
  - 4.6 Ojos: ninguno
  - 4.7 Contenido de grasa en el extracto seco: entre cero y 10 por ciento

<sup>4</sup> Este valor deberá ser considerado por el CCAA.

- 4.8 Contenido máximo de humedad: 68 por ciento
- 4.9 Otras características principales: sabor: el sabor típico se origina mediante maduración con bacterias productoras de manchas rojas y amarillas
- 5. Método de fabricación
  - 5.1 Método de coagulación: ácido láctico
  - 5.2 Tratamiento térmico
    - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: véase 3.1
    - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: escaldado hasta que se obtiene cuajada ácida escurrida
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: la cuajada ácida escurrida se pone en sacos o telas y se comprime para separar el suero. Se usan también para este fin tambores de escurrido especiales
  - 5.4 Procedimiento de maduración: la cuajada ácida escurrida se mezcla con hidrogen-carbonato sódico, carbonato cálcico y cloruro sódico (según se indica en 3.2.1), se moldea, se inocula con bacterias productoras de manchas rojas y amarillas y se madura previamente durante unos 3 días, a temperaturas comprendidas entre 16 y 22 C, y a una humedad relativa muy alta. La maduración dura de 5 a 15 días, según las condiciones de almacenamiento
  - 5.5 Otras características principales  
Envasado: papel pergamino, materiales de envolver de hidrato de celulosa o análogos. Se ponen varios quesos de 125-250 g cada uno, en cajas o cartones que contienen 1,5-3 kg
- 6. Toma de muestras y análisis
  - 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1. FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", cláusula 7.2(c), "Toma de un queso entero como muestra"
  - 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"
- 7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Harzer Käse" o "Mainzer Käse" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS.

Norma Internacional Individual para el queso  
HERRGÅRDSOST

1. Denominación del queso  
Herrgårdstost
2. País solicitante  
Suecia (país de origen)
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias
      - cloruro sódico
      - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos, lácticos)
      - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - bija <sup>2</sup> y caroteno <sup>1</sup>, solos o combinados, mix. 0,06% en peso, del queso
      - cloruro cálcico, máx. 0.02% en peso de la leche empleada <sup>1</sup>
      - dihidrogen-fosfato sódico (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) e hidrogen-fosfato disódico (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), solos o combinados, máx. .... <sup>4</sup>
      - sales de sodio y potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% en peso, de la leche empleada <sup>3</sup>
      - agua
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: dura
    - 4.1.2 Breva descripción: queso de 10-15 kg con ojos redondos distribuidos uniformemente  
Sabor: cuando está fresco, suave  
cuando está envejecido, aromático, con ligero sabor a nueces
  - 4.2 Forma
    - 4.2.1 Forma usual: cilindro plano con lados ligeramente convexos
    - 4.2.2 Variación autorizada: en bloque
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones usuales : cilindro: diámetro: 35 cm

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA en espera de un nuevo estudio.

<sup>4</sup> Para estudio por el CCAA.

altura: 10-14 cm  
bloque: 36 x 36 x 10 cm

4.3.2 Pesos usuales: cilindro: 12-14 kg  
bloque: 12-15 kg

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura, resiliente seca (parafina); sin corteza (en película)

4.4.2 Aspecto: suave

4.4.3 Color: amarillo claro a amarillo

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: firme (para cortar), uniforme

4.5.2 Color: uniforme, amarillo claro a pajizo

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: uniforme

4.6.2 Forma:, redonda, regular

4.6.3 Dimensiones: 10-20 mm

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

4.8 de humedad

	A Herrgårdsost	B Herrgårdsost 30%	C Herrgårdsost 40%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	45	30	40
Contenido máximo de humedad (%)	41	47	43
Contenido mínimo de extracto seco (%)	59	53	57

4.9 Otras características principales: suave, sazonado, con sabor a nueces

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasterizado: la coagulación se hace a 30-32°C

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: 42-45°C

5.3 Procedimiento de fermentación: ácido láctico

5.4 Procedimiento de maduración: en almacén durante más de 3 meses, a temperaturas entre 18° y 10°C, y con una humedad relativa no mayor del 80%

5.5 Otras características principales: la cuajada se prensa en la artesa debajo de la superficie del suero: el queso se sala en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, 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, FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos"

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Herrgårdssost" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso",

El queso mencionado en los apartados B y C de 4.7/4.8 puede denominarse "Herrgårdssost", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, por ejemplo, "Herrgårdssost 30%

Norma Internacional Individual para el queso  
HUSHÅLLSOST

1. Denominación del queso  
Hushållsost
2. País solicitante  
Suecia (país de origen)
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias
      - cloruro sódico
      - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
      - cuajo u otras enzimas coagulantes
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - cloruro cálcico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada <sup>1</sup>
      - dihidrogen-fosfato sódico (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) e hidrogen-fosfato disódico (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), solos o combinados máx. .... <sup>4</sup>
      - sales de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% en peso, de la leche empleada <sup>3</sup>
      - bija <sup>2</sup> y caroteno<sup>1</sup> solos o combinados, máx. 0,06% en peso, del queso
      - agua
      - semillas de alcaravea y clavo (para una variante con especias)
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: semi-dura
    - 4.1.2 Breve descripción: queso cilíndrico pequeño con ojos irregulares, distribuidos uniformemente, consistencia suave, sabor suave, ligeramente ácido, listo para el consumo, normalmente después de dos meses
  - 4.2 Forma
    - 4.2.1 Forma usual: cilíndrica
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones usuales: diámetro: 10-17 cm; altura: 5-15 cm

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA, en espera de un nuevo estudio.

<sup>4</sup> Para estudio por el CCAA.

- 4.3.2 Pesos usuales: 1-2 kg
- 4.4 Corteza
  - 4.4.1 Consistencia: dura, resiliente
  - 4.4.2 Aspecto: seco (parafina)
  - 4.4.3 Color: amarillo pajizo a amarillo
- 4.5 Pasta
  - 4.5.1 Textura: firme (para cortar), uniforme, ligeramente flexible
  - 4.5.2 Color: uniforme, amarillo a pajizo
- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: uniforme
  - 4.6.2 Forma: irregular
  - 4.6.3 Dimensiones: desde el tamaño de una cabeza de alfiler al de un grano de arroz
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo y
- 4.8 de humedad

	A Hushållsost	B Hushållsost 50%	C Hushållsost 55%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	45	50	55
Contenido máximo de humedad (%)	46	44	41
Contenido mínimo de extracto seco (%)	54	56	59

- 4.9 Otras características principales: suave, sabor ligeramente láctico
- 5. Método de fabricación
  - 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
  - 5.2 Tratamiento térmico
    - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasterizado; la coagulación se hace a 30-32 C
    - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: 35-40°C
- 6. Toma de muestras y análisis
  - 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, 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, FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Hushållsost" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en los apartados B y C de 4.7/4.8 puede denominarse "Hushållsost", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, por ejemplo, "Hushållsost 55%",

EL queso con especias podrá denominarse "Hushållsost", a condición de que la denominación vaya acompañada de la indicación "con especias".

Norma Internacional Individual para el queso  
NORVEGIA

1. Denominación del queso

Noruegia

2. País solicitante

Noruegia (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

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

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 0,02%, en peso, de la leche empleada <sup>1</sup>
- sales de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada <sup>3</sup>
- bija <sup>2</sup> y caroteno <sup>1</sup>, solos o combinados, máx. 0,06% en peso, del queso
- dihidrogen-fosfato sádico (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) e hidrogen-fosfato disódico (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>) solos o combinados, máx. .... <sup>4</sup>
- agua

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio.

<sup>4</sup> Para estudio por el CCAA.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semi-dura

4.1.2 Breve descripción: sabor suave; el queso Noruegia normalmente no se comercializa hasta después de que tiene 6 semanas

4.2 Forma

4.2.1 Cilíndrica con lados convexos

4.2.2 Bloque rectangular (sin corteza)

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones

- a) cilindro plano: diámetro: 25-37 cm  
altura: 6-12 cm

b) cilindro plano, pequeño: diámetro: 10-14 cm  
altura: 4- 6 cm  
("Baby Norvegia")

c) bloque rectangular: varias ("Norvegia sin corteza")

#### 4.3.2 Pesos

a) cilindro plano: 4-12 kg

b) cilindro plano, pequeño: 0,5 kg, aproximadamente ("Baby Norvegia")

c) bloque rectangular: varios ("Norvegia sin corteza")

#### 4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura. Queso Norvegia sin corteza: semi-dura, como en el interior

4.4.2 Aspecto: seco, con o sin recubrimiento de cera o de plástico. Queso Norvegia sin corteza: lo mismo que en el interior, con o sin película de plástico

4.4.3 Color: amarillo claro queso Norvegia sin corteza: con o sin película de plástico

#### 4.5 Fasta

4.5.1 Textura: semi-dura, adecuada para cortar

4.5.2 Color: amarillo claro

#### 4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: de unos pocos a muchos, distribuidos uniformemente

4.6.2 Forma: redonda

4.6.3 Dimensiones: principalmente de 5 a 10 mm

4.6.4 Aspecto: mate, suave

4.7 Contenido mínimo da grasa en el extracto seco: 45%

4.8 Contenido máximo de humedad: a) 44%  
b) 47% para queso con la denominación "Baby"

4.9 Otras características principales: ninguna

### 5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasterizado Temperatura de coagulación: 30-32 C

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: la cuajada se calienta con o sin adición de agua caliente a 38°C, aproximadamente

- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica
- 5.4 Procedimiento de maduración: preferiblemente entre 8 y 22 C
- 5.5 Otras características principales: salado en salmuera
- 6. Toma de muestras y análisis
  - 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B,1, 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, FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos"
- 7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Noruegia" el queso que cumpla con ésta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso", a excepción de que el queso Noruegia no producido en el país de origen, deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en 4.3.1 (b), 4.3.2(b) y 4.8(b) puede denominarse "Noruegia" a condición de que la denominación lleve el calificativo de "Baby". El queso mencionado en 4.2.2, 4.3.1(c) y 4.3.2(c) puede denominarse "Noruegia" a condición de que la de-nominación lleve el calificativo "sin corteza".

PROYECTOS DE  
NORMAS INDIVIDUALES INTERNACIONALES  
PARA LOS QUESOS  
PRESENTADOS A LOS GOBIERNOS PARA QUE  
ENVIEN SUS OBSERVACIONES

EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO DEL COMITE

- |    |         |    |              |
|----|---------|----|--------------|
| A. | ESROM   | E. | BLUE CHEESE  |
| B. | MARIBO  | F. | EDELPILZKASE |
| C. | FYNBO   | G. | MYCELLA      |
| D. | ÄDELOST | H. | NOBMANNA     |

Proyecto de norma Internacional Individual para el queso  
ESROM

1. Denominación del queso

Esrom

2. País solicitante

Dinamarca (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

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

3.2.2 Adiciones

- cloruro cálcico, máximo 0,02%<sub>1</sub> en peso, de la leche empleada
- sodio y potasio, sales del ácido nítrico, máximo 0,02%, en peso, de la leche empleada <sup>3</sup>
- bija <sup>2</sup> y caroteno <sup>1</sup>, solos o combinados, máximo 0,06% en peso del queso

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA),

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA hasta que sea nuevamente considerado.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semiduro

4.1.2 Breve descripción: queso semiduro que puede cortarse fácilmente; superficie cubierta con exudado bien seco o recubierta con cera o plástico amarillentos. Muchos ojos irregulares

4.2 Forma

4.2.1 Forma: rectangular plana (forma de ladrillo)

4.3 Dimensiones y pesos

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

Peso	Largo y ancho:
a) aproximadamente 1,3 kg	Aprox. en una proporción de 2 a 1
b) aproximadamente 0,5 kg	Aprox. en una proporción de 2 a 1
c) aproximadamente 0,25 kg	Aprox. en una proporción de 2 a 1
d) aproximadamente 2 kg	Aprox. en una proporción de 4 a 1

#### 4.4 Corteza

- 4.4.1 Consistencia: firme pero flexible
- 4.4.2 Aspecto: seco ligeramente grasoso
- 4.4.3 Color: de rojizo a pardo amarillento

#### 4.5 Pasta

- 4.5.1 Textura: semidura
- 4.5.2 Color: amarillo a marfil, uniforme

#### 4.6 Ojos

- 4.6.1 Distribución: abundante
- 4.6.2 Forma: irregular
- 4.6.3 Tamaño: diversos
- 4.6.4 Aspecto: brillante

#### 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido

#### 4.8 máximo de humedad

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

#### 4.9 Otras características principales

El queso, normalmente, está envuelto en hojas de aluminio: Cuando se pone a la venta el queso ha madurado durante cuatro semanas como mínimo y tiene un sabor suave y aromático, que aumenta durante la maduración

### 5. Método de fabricación

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

#### 5.2 Tratamiento térmico

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

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

- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y subsiguiente formación de exudado
- 5.4 Procedimiento de maduración: el queso se mantiene durante tres semanas a 15 C aproximadamente, y a una humedad relativa adecuada para la formación del exudado; la corteza se lava frecuentemente
- 5.5 Otras características principales: el queso se sala (con salmuera y/o sal seca)

6. Toma de muestras y análisis

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

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

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

7. Marcado y etiquetado

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

Proyecto de norma internacional individual para el queso  
MARIBO

1. Denominación 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 productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máximo 0,02%, en peso, de la leche empleada<sup>1</sup>
- sales de sodio y potasio del ácido nítrico, máximo 0,02 %, en peso, de la leche empleada<sup>3</sup>
- bija<sup>2</sup> y caroteno<sup>1</sup>, solos o combinados, máximo 0,06 % en peso del queso
- agua
- semilla de comino

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA),

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA hasta que sea nuevamente considerado.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semidura a dura

4.1.2 Breve descripción: ojos irregulares distribuidos abundantemente; olor y sabor muy aromáticos y ligeramente ácidos

4.2 Formas: a) cilíndrica con lados convexos que se curvan suavemente hacia la parte superior e inferior  
b) cuadrada plana

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: a) cilindro plano: diámetro 43 cm (con un peso de 14 kg aproximadamente o con un peso menor en la misma proporción)  
b) cuadrada plana: varias dimensiones  
c) "Mini-Maribo": véase 4.3(a) y (b)

4.3.2 Pesos: a) cilindro plano de aproximadamente 1 kg a 14 kg

- b) cuadro plano de aproximadamente 1 kg a 14 kg
- c) "Mini-Maribo": de aproximadamente 0,25 kg a menos de 1 kg

4.4 Corteza

- 4.4.1 Consistencia: semidura a dura
- 4.4.2 Aspecto: seco, puede estar recubierta de cera o plástico
- 4.4.3 Color: amarillo

(Nota: el queso Maribo con la forma cuadrada plana también se fabrica sin corteza)

4.5 Pasta

- 4.5.1 Textura: firme, adecuada para ser cortada
- 4.5.2 Color: amarillo

4.6 Ojos

- 4.6.1 Distribución: abundante
- 4.6.2 Forma: irregular
- 4.6.3 Tamaño: diversos

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

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

- 4.9 Otras características principales: el queso Maribo, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga como mínimo dos meses de edad. El queso "Mini-Maribo", normalmente, no se exporta ni se vende antes de que tenga por lo menos cuatro semanas de edad

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas, adición de un fermento láctico
- 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: ligeramente calentado después de cortado; agitado y ligeramente salado en la tina del queso; prensado en moldes
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica
- 5.4 Procedimiento de maduración: húmedo a seco, a una temperatura que oscila entre 10 y 20°C. Excepto cuando se trate del queso sin corteza, la corteza deberá lavarse frecuentemente para obtener un ligero exudado

- 5.5 Otras características principales: tratado con sal, normalmente en salmuera
6. Toma de muestras y análisis
- 6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.1 "Métodos de toma de muestras de la leche y los productos lácteos", párrafo 7.2(b) "Toma de muestras por medio de una sonda"
- 6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3: "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos"
7. Marcado y etiquetado

Solamente el queso que cumple las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Maribo". Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A.6 "Norma General para el Queso", con la excepción de que el queso Maribo que no se haya producido en su país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso aun cuando se venda en el mercado nacional.

Los quesos que figuran en las columnas B, C y D del párrafo 4.7/48 podrán denominarse "Maribo" siempre que esta denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de materia grasa, por ejemplo, "Maribo 20%" Maribo 30% "Maribo 45%" o "Mini-Maribo" respectivamente.

Proyecto de norma internacional individual para el queso  
FYNBO

1. Denominación 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 productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máximo 0,02%, en peso, de la leche empleada<sup>1</sup>
- sales de sodio y potasio del ácido nítrico, máximo 0,02% en peso de la leche empleada<sup>3</sup>
- bija<sup>2</sup> y caroteno<sup>1</sup>, solos o combinados, máximo 0,06%, en peso, del queso
- agua
- semilla de comino

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>2</sup> Sancionado temporalmente por el CCAA.

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA hasta que sea nuevamente considerado.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: dura a semidura

4.1.2 Breve descripción: número limitado de ojos, distribuidos uniformemente; olor y sabor suaves y ricos

4.2 Forma: a) cilíndrica con lados convexos que se curvan suavemente hacia las partes superior e inferior que son planas  
b) cuadrada plana\*

\* Observaciones de la Secretaría de la FAO:  
El Gobierno de Dinamarca ha notificado que el inciso 4.2(b) se ha insertado erróneamente y que , por tanto, debe suprimirse.

4.3 Dimensiones y pesos

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

4.3.2 Pesos: a) de 1 kg (el peso normal es de 6-7 kg)

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

- 4.4 Corteza
  - 4.4.1 Consistencia: dura
  - 4.4.2 Aspecto: seco; puede estar cubierta de cera o plástico
  - 4.4.3 Color: amarillo
- 4.5 Pasta
  - 4.5.1 Textura: firme, adecuada para cortar
  - 4.5.2 Color: amarillo
- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: ojos distribuidos uniformemente
  - 4.6.2 Forma: redonda
  - 4.6.3 Tamaño: de un guisante a una cereza
  - 4.6.4 Aspecto: suave
- 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco y contenido
- 4.8 máximo de humedad

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

- 4.9 Otras características principales: normalmente, el queso Fynbo no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga como mínimo seis semanas de edad. Normalmente, el queso "Mini-Fynbo" no se exporta ni se vende antes de que tenga como mínimo cuatro semanas de edad
5. Método de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico
  - 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: ligeramente calentado después de cortar; ligeramente prensado en la tina de queso, prensado en los moldes
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica
  - 5.4 Procedimiento de maduración: húmedo a seco, a una temperatura entre 10 y 20°C; lavado frecuentemente para obtener un ligero exudado
  - 5.5 Otras características principales: tratado con sal, normalmente en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.1, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7.2(b), "Toma de muestras por medio de una sonda"
- 6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3, "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos"

7. Marcado y etiquetado

Solamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Fynbo" Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A.6, "Norma General para el Queso", con la excepción de que el queso Fynbo que no se haya producido en su país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso aun cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en las columnas B y C, en el párrafo 4.7/4.8 podrá denominarse "Fynbo", siempre que esta denominación vaya acompañada de la indicación 30%<sub>Q</sub>, 45% o "Mini" respectivamente.

Proyecto da norma internacional individual para el queso  
ÄDELOST

1. Denominación del queso  
Ädelost
2. País solicitante  
Suecia (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 productoras de ácido lácteo (fermentos lácticos)
      - Cultivos de Penicillium roqueforti
      - Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
      - Cloruro sódico
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - Clorofila<sup>3</sup>
      - Dihidrogen-fosfato sódico (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) e hidrogen-fosfato disódico (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), solos o combinados, máximo .....<sup>4</sup>
      - Cloruro cálcico, máximo 0,02 por ciento en peso de la leche empleada<sup>1</sup>
      - Sales de sodio y potasio del ácido nítrico, máximo 0,02 por ciento en-peso de la leche empleada<sup>3</sup>
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: semi-dura
    - 4.1.2 Breve descripción: queso de leche de vaca semi-duro, de sabor picante y con vetas azules
  - 4.2 Forma
    - 4.2.1 Forma: generalmente cilíndrica, pero podrá tener otras formas
  - 4.3 Dimensiones y peso
    - 4.3.1 Dimensiones: diámetro, 20 eras, altura 10 cm (forma cilíndrica).
    - 4.3.2 Peso: aproximadamente 2,5 kg
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: seca, semi-dura
    - 4.4.2 Aspecto: blanco a amarillo pálido

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>3</sup> No sancionado por el CCAA hasta que sea nuevamente considerado.

<sup>4</sup> Deberá considerarlo el CCAA.

- 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: semi-dura (para untar y cortar)
    - 4.5.2 Color: blanco, con vetas de mohos verdes a azul-verdes
  - 4.6 Ojos
    - 4.6.1 Distribución: ojos hechos mecánicamente, regularmente distribuidos
    - 4.6.2 Forma: ojos y grietas irregulares
    - 4.6.3 Tamaño: pequeño
    - 4.6.4 Aspecto: con mohos verdes a azul-verdes
  - 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 50 por ciento
  - 4.8 Contenido máximo de humedad: 46 por ciento
  - 4.9 Otras características principales: sabor picante y característico, producido por las materias derivadas de la descomposición de las grasas y proteínas causadas por los mohos
5. Método de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: con cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
  - 5.2 Tratamiento térmico
    - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche se pasteuriza y se homogeneiza; se calienta a una temperatura de coagulación de 30° aprox.
    - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: ninguno
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y de mohos
  - 5.4 Procedimiento de maduración: almacenamiento húmedo durante 5-8 semanas, a una temperatura de 8-10°C
  - 5.5 Otras características principales: la cuajada se deja escurrir en los moldes durante un día como mínimo, sin prensado externo; se trata con sal seca
6. Toma de muestras y análisis
- 6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS, B.1 "Métodos de toma de muestras de la leche y los productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras .. de queso"
  - 6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3 "Determinación del contenido de materia grasa de los quesos fundidos"
7. Marcado y etiquetado
- Solamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Ädelost" Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo A de la Norma FAO/OMS A.6 "Norma general para el Queso".

Proyecto de norma internacional individual para el queso  
"BLUE CHEESE"  
(queso azul)

1. Denominación del queso  
Blue Cheese (queso azul)
2. País solicitante  
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 (fermentos lácticos)
      - Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
      - Cloruro sódico
      - Cultivos de Penicillium roqueforti
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - Agua
      - Cloruro cálcico, máximo 0,02 por ciento, en peso, de la leche empleada<sup>1</sup>
      - Verde sólido FCF (color index 42053) azul brillante FCF (color index 42090), indigotina FCF (color index 73015), en una cantidad suficiente para neutralizar cualquier color natural amarillo del coágulo, máximo .....<sup>4</sup>
      - Preparados inocuos de enzimas capaces de coadyuvar en el curado y en el desarrollo del aroma (el peso del extracto seco de la sustancia añadida, no deberá exceder de 0,1 por ciento del peso de la leche empleada)
      - Peróxido de benzoilo (C<sub>14</sub>H<sub>10</sub>O<sub>4</sub>), o una mezcla de peróxido de benzoilo con alumbre de potasio (K<sub>3</sub>AlO<sub>3</sub>), sulfato cálcico (CaSO<sub>4</sub>) y carbonato de magnesio (MgCO<sub>3</sub>). El peso del peróxido de benzoilo no deberá ser superior al 0,002 por ciento, y el peso de los demás ingredientes, solos o combinados, no deberá ser superior a 6 veces el peso del peróxido de benzoilo utilizado<sup>4</sup>. Si se utilizan agentes blanqueantes, deberán añadirse vitaminas para reemplazar a las que se pierdan en el tratamiento
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: semidura a blanda
    - 4.1.2 Breve descripción:

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>4</sup> Deberá ser examinado por el CCAA.

- 4.2 Formas: a) Cilíndrica plana  
b) Cuadrada plana  
c) Rectangular plana
- 4.3 Dimensiones y pesos
  - 4.3.1 Dimensiones: a) cilíndrica plana: 20 cm de diámetro aproximadamente  
b) cuadrada plana: longitud y ancho: 21 cm aproximadamente  
c) rectangular plana: longitud 30 cm aproximadamente ancho 12 cm aproximadamente
  - 4.3.2 Pesos: a) cilíndrica plana: de 2,0 a 3,25 kg  
b) cuadrada plana: 4 kg aproximadamente  
c) rectangular plana: 4 kg aproximadamente
- 4.4 Corteza
  - 4.4.1 Consistencia: no tiene una verdadera corteza, sino más bien una superficie semidura
  - 4.4.2 Aspecto: de grasoso a seco
  - 4.4.3 Color: blancuzco
- 4.5 Pasta
  - 4.5.1 Textura: adecuada para cortar y untar
  - 4.5.2 Color: blanco con vetas de mohos azul-verdes
- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: escasos
  - 4.6.2 Forma: irregular
  - 4.6.3 Tamaños: diversos
  - 4.6.4 Aspecto: con mohos azul-verdes
- 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 50 por ciento
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 46 por ciento
- 4.9 Otras características principales:  
Este queso tiene un evidente sabor picante, producido por la descomposición de las materias grasas. No debe venderse antes de que hayan transcurrido 60 días desde el momento de su fabricación

## 5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de fermentos lácticos
- 5.2 Tratamiento térmico: ninguno, o ligeramente calentado después de cortado, metido en sacos o moldes
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y de mohos
- 5.4 Procedimiento de maduración: se pincha con agujas para favorecer el crecimiento de los mohos, almacenado en ambiente húmedo a una temperatura entre 2 y 12°; algunos mohos superficiales

5.5 Otras características principales: tratado con sal seca

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.1 "Métodos para la toma de muestras de la leche y los productos lácteos" cláusula 7.2(b), "Toma de muestras por medio de una sonda"; véanse las cláusulas 7.2.2.3 y 7,2.2.5

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

7. Marcado y etiquetado

Solamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Blue Cheese" (queso azul) y se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A.6, "Norma general para el Queso". Deberá indicarse en la etiqueta cuando se utilicen colorantes alimentarios y agentes blanqueantes.

Proyecto de norma internacional individual para el queso  
EDELPILZKÄSE

1. Denominación del queso  
Edelpilzkäse
2. País solicitante  
República Federal de Alemania
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
  - 3.2 Adicionas autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias
      - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
      - cultivo de materias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
      - cloruro sódico
      - cultivos de Penicillium roqueforti
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - cloruro cálcico, máximo 0,02%, en peso, de la leche empleada<sup>1</sup>
      - caroteno<sup>1</sup>, máximo 0,06%, en peso, del queso
      - lactoflavina (riboflavina)
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: queso semiduro
    - 4.1.2 Breve descripción: queso con vetas azules, de sabor picante a muy picante, madurado en frío
  - 4.2 Forma: cilíndrica plana o cuadrada
  - 4.3 Dimensiones y peso
    - 4.3.1 Dimensiones: diversas
    - 4.3.2 Peso: de 2 a 5 kg
  - 4.4 Corteza: no tiene, pero en la superficie deben verse las perforaciones (pinchazos) hechas para facilitar el crecimiento de los hongos
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: ligeramente friable, pero todavía flexible
    - 4.5.2 Color: de blanco a amarillento, una pasta jaspeada de vetas de mohos verde oscuros o azules

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: ojos hechos mecánicamente y distribuidos uniformemente
  - 4.6.2 Forma: irregular
  - 4.6.3 Tamaño: pequeño
  - 4.6.4 Aspecto: con mohos de color verde o azul-verde
- 4.7 Contenido mínimo de grasa de extracto seco y contenido mínimo de extracto seco

	A EDELPILZKÄS E	B EDELPILZKÄ SE 45%	C EDELPILZKÄS E 60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	50	45	60
Contenido mínimo de extracto seco (%)	50	48	55

- 4.9 Otras características principales: sabor picante a muy picante; casi siempre envuelto en hojas de aluminio, pero también en otras hojas

## 5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas y fermentos lácticos
- 5.2 Tratamiento térmico: temperatura de coagulación 27-30°C
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y de mohos
- 5.4 Procedimiento de maduración: se añaden a la cuajada cultivos de Penicillium roqueforti. Después de que hayan transcurrido tres días aproximadamente el queso se pincha, Temperaturas de maduración: de 2 a 12°C
- 5.5 Otras características principales: maduración durante cinco semanas como mínimo; se sala con sal seca

## 6. Toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.1: "Métodos para la toma de muestras de leche y productos lácteos", cláusula 7.2(b), "Toma de muestras por medio de una sonda"
- 6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3 "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos"

## 7. Marcado y etiquetado

Solamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Edelpilzkäse". Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A.6, "Norma general para

el queso". El queso mencionado en las columnas B y C del párrafo 4. 7/4.8, podrá denominarse "Edelpilzkäse" siempre que esta denominación vaya acompañada de un sufijo indicando el porcentaje mínimo de materia grasa en el extracto seco, por ejemplo, "Edelpilzkäse 45%".

Proyecto de norma internacional individual para el queso  
MYCELLA

1. Denominación del queso  
Mycella
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
      - cultivo de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
      - cuajo y otras enzimas coagulantes adecuadas
      - cloruro sódico
      - cultivos de Penicillium roqueforti
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - cloruro cálcico, máximo 0,02% en peso de la leche empleada<sup>1</sup>
      - agua
- <sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: semidura a blanda
    - 4.1.2 Breve descripción: queso con vetas azules con sabor y olor aromáticos, especialmente influidos por la formación de los mohos
  - 4.2 Formas cilíndrica
  - 4.3 Dimensiones y pesos
    - 4.3.1 Dimensiones : a) diámetro : aproximadamente 28 cm  
altura : aproximadamente 16 cm  
b) diámetro : aproximadamente 23 cm  
aproximadamente 14 cm
    - 4.3.2 Pesos : a) aproximadamente 9 kg  
b) aproximadamente de 5 a 6 kg
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: dura y frágil
    - 4.4.2 Aspecto: seco
    - 4.4.3 Color: grisáceo a pardusco

- 4.5 Pasta
  - 4.5.1 Textura: adecuada para untar y cortar
  - 4.5.2 Color: amarillo con vetas de mohos de color azul-verde
- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: escasa
  - 4.6.2 Forma: ojos y grietas irregulares
  - 4.6.3 Tamaños: diversos
  - 4.6.4 Aspecto: con mohos de color verde a azul-verde
- 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 50%
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 47%
- 4.9 Otras características principales
  - 4.9.1 Normalmente, el queso no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos 9 semanas de edad
  - 4.9.2 Por lo general, envuelto en hojas de aluminio
- 5. Método de fabricación
  - 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de fermentos lácticos
  - 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: no se calienta o se calienta ligeramente prensado
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y de mohos
  - 5.4 Procedimiento de maduración: después de una cierta maduración, se pincha con agujas para facilitar la formación de mohos; almacenado en húmedo a una temperatura de 2 a 12°C; algunos mohos superficiales y exudado
  - 5.5 Otras características principales: se sala con sal seca
- 6. Toma de muestras y análisis
  - 6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.1, "Métodos para la toma de muestras de leche y productos lácteos", párrafo 7.2(b), "Toma de muestras por medio de una sonda"
  - 6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3, "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y los quesos fundidos"
- 7. Marcado y etiquetado

Solamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Mycella". Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A.6 "Norma general para el Queso", con la excepción de que el queso Mycella que no se produzca en su país de origen se marcará con el nombre del país productor, aun cuando se venda en el mercado nacional.

Proyecto de norma internacional Individual para el queso  
NORMANNA

1. Denominación del queso  
Normanna
2. País solicitante  
Noruega (país de origen)
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias
      - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
      - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
      - cultivos de Penicillium roqueforti
      - cloruro sódico
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - agua
      - cloruro cálcico, máximo 0,02% en peso de la leche empleada<sup>1</sup>
      - sales de sodio y potasio del ácido nítrico, máximo 0,02% en peso de la leche empleada<sup>3</sup>
      - clorofila<sup>3</sup>
4. Características principales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo
    - 4.1.1 Consistencia: semidura
    - 4.1.2 Breve descripción: queso con vetas azules y un sabor picante
  - 4.2 Forma: cilíndrica plana o cuadrada
  - 4.3 Dimensiones y peso
    - 4.3.1 Dimensiones: diámetro: 20 cm aproximadamente  
altura: 10-13 cm aproximadamente
    - 4.3.2 Peso: 3 kg aproximadamente
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: semidura, como el interior
    - 4.4.2 Aspecto: grasoso a seco
    - 4.4.3 Color: blancuzco
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: semidura

<sup>1</sup> Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA).

<sup>3</sup> No ha sido sancionado por el CCAA; está pendiente de ser considerado nuevamente.

- 4.5.2 Color: blanco con vetas de mohos de color azul-verde
- 4.6 Ojos
  - 4.6.1 Distribución: escasa e irregular
  - 4.6.2 Forma: irregular
  - 4.6.3 Tamaño: diversos
  - 4.6.4 Aspecto: con mohos de color azul-verde
- 4.7 Contenido mínimo en materia grasa de extracto seco: 50 por ciento
- 4.8 Contenido mínimo de extracto seco: 53 por ciento
- 4.9 Otras características principales: normalmente el queso Normanna no se comercializa hasta que no tiene como mínimo 60 días de edad, cuando se trate del queso elaborado con leche sin pasteurizar
- 5. Método de fabricación
  - 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
  - 5.2 Tratamiento térmico
    - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche se calienta hasta una temperatura de coagulación de 30 C aproximadamente
    - 5.2.2 Tratamiento térmico de coágulo: ninguno, o ligeramente calentado después de cortado
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y de mohos
  - 5.4 Procedimiento de maduración: se pincha con agujas para facilitar la formación de hongos. Se almacena en húmedo a temperaturas de 4 a 14°C
  - 5.5 Otras características principales: se sala con sal seca
- 6. Toma de muestras y análisis
  - 6.1 Toma de muestras: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.1, "Métodos para la toma de muestras de leche y productos lácteos"
  - 6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3, "Determinación del contenido de materia grasa del queso y de los quesos fundidos"
- 7. Marcado y etiquetado

Solamente los quesos que cumplan las disposiciones de esta Norma podrán denominarse "Normanna". Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A.6. "Norma general para el Queso", con la excepción de que el queso Normanna que no se haya producido en su país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor aun cuando se venda en el mercado nacional.

Presentado a los gobiernos solicitando sus observaciones

ENMIENDA PROPUESTA A LA DECISION N° 5  
DE LAS  
DECISIONES DEL COMITÉ  
CONCERNIENTES A ALGUNAS DECLARACIONES DE ACEPTACION  
SEGUN SE INDICA EN LA SEXTA EDICION DEL  
CODIGO DE PRINCIPIOS

La adición que se propone al texto de la Decisión N° 5 figura subrayada:

Decisión N° 5 - 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 leche re combinada, o mediante la reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos

PROYECTOS DE NORMAS GENERALES  
PARA LOS  
QUESOS FUNDIDOS PRESENTADOS A LOS GOBIERNOS  
PARA QUE ENVIEN OBSERVACIONES  
EN EL TRAMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO DEL COMITE

- A. PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL "QUESO ..... FUNDIDO" O "QUESO FUNDIDO ....."- A - 8(a)
- B. PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL "QUESO FUNDIDO" Y "QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER"- A - 8(b)
- C. PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO "PROCESS(ED) CHEESE FOOD" Y "PROCESS(ED) CHEESE SPREAD" - A - 8(c)

REFUNDICION DEL  
PROYECTO DE NORMA A-8(a)  
en el Trámite 5

PROYECTO DE NORMA GENERAL  
PARA EL  
"QUESO..... FUNDIDO\*" O "QUESO FUNDIDO.....\*"  
"Fromage..... fondu\*" ou Fromage fondu.....\*"

\* El espacio en blanco deberá llenarse con el nombre o nombres de una variedad de queso.

1. Definición

Se entiende por queso ..... fundido o queso fundido ....., el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de productos alimenticios.

2. Agentes emulsionantes

2.1 No deberán exceder del 4 %. No deberán tener más del 3% de mono-, di- y poli-fosfatos

2.1.1 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di-y polifosfóricos

2.2.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato de sodio y/o carbonato de calcio, de forma que las sales resultantes estén dentro de los límites especificados en 2.1

2.2 Estos porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros, en peso, del producto terminado

3. Ingredientes facultativos

3.1 Podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa

3.2 Sal (cloruro de sodio)

3.3 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto

3.4 Alimentos naturales que no sean productos lácteos y sustancias edulcorantes naturales para fines de aromatización, incluidos los aditivos permitidos, adecuadamente cocidos o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto; la materia seca no deberá exceder de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado

4. Aditivos alimentarios facultativos

4.1 Podrán emplearse los siguientes colorantes naturales: bija (achiote), caroteno, clorofila, riboflavina, oleoresina de páprika, curcumina

4.2 Bicarbonato sódico, carbonato cálcico, cloruro cálcico

- 4.3 Acido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, vinagre y ácido láctico, empleados como acidificantes dentro de los límites indicados en el párrafo 2 "Agentes , emulsionantes"
- 4.4 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado, o ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio hasta un máximo de 3 000 ppm en el producto terminado, o una mezcla hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado
- 4.5 Nisina, hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado
5. Tratamiento térmico
- Durante su fabricación, el queso fundido deberá calentarse a una temperatura de 70 C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura
6. Composición y denominación
- El queso fundido cuya denominación incluya el nombre de una o más variedades de queso deberá:
- 6.1 Contener únicamente las variedades mencionadas en el nombre, excepto Gruyere y Emmental que son intercambiables
- 6.2 El contenido de materia grasa y extracto seco del queso..... fundido o del queso fundido..... deberá estar:
- \*\*[a) de acuerdo con la legislación nacional del país consumidor para el queso..... fundido o el queso fundido....., en el caso de que exista dicha legislación;
- b) a falta de dicha legislación nacional, el contenido mínimo de materia grasa y extracto seco deberá ser] el que se indica en la tabla siguiente, con la excepción de los quesos Gruyère, Emmental o Appenzeller fundidos, en los que el contenido mínimo de extracto seco no deberá ser inferior a 50 por ciento, y en el caso del queso Edam, el contenido de extracto seco deberá ser, por lo menos, 51%; y el del Gouda 53% por lo menos.

\*\* Esta disposición se puso entre corchetes a petición del Comité.

<u>Grasa de leche en el extracto seco (%)</u>	<u>Extracto seco (%)</u>
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46
35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
menos de 10	34

## 7. Marcado y etiquetado

El envase original de los productos deberá llevar las siguientes indicaciones en caracteres claramente visibles:

### 7.1 Denominación del producto

- 7.1.1 El nombre de un producto elaborado con una única variedad y designado con el nombre de una variedad deberá ser: queso..... fundido o queso fundido....., llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad del queso empleado
- 7.1.2 EL nombre de un producto elaborado a base de dos o más variedades de queso deberá ser quesos..... fundidos y quesos fundidos..... y .....
- 7.1.3 En el caso de que el queso fundido contenga especias o alimentos naturales, el nombre del producto deberá ser el que deba aplicarse según lo expuesto más arriba, seguido del término "con .....", llenándose el espacio en blanco con el nombre o nombre usuales de las especias o alimentos naturales empleados por orden predominante de peso

### 7.2 Otros requisitos del etiquetado

- 7.2.1 El contenido de grasa de leche deberá declararse en múltiplos de 5%, excepto en aquellos casos en que el queso fundido lleve el nombre de una variedad de queso regulada por una norma internacional individual para el queso
- 7.2.2 Cuando se empleen los aditivos alimentarios permitidos que figuran en 4.4 y 4,5 deberán indicarse en el envase
- 7.2.3 Deberá declararse el peso neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado
- 7.2.4 El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, o vendedor del producto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor
- 7.2.5 Deberá declararse el nombre del país productor (solamente para la exportación).

PROYECTO DE NORMA GENERAL  
PARA EL  
"QUESO FUNDIDO" Y "QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER"  
"Fromage fondu" et "Fromage fondu pour tartine"

1. Definición

Se entiende por queso fundido y queso fundido para untar o extender los quesos obtenidos por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de sólidos de leche y/u otros productos alimenticios.

2. Agentes emulsionantes

2.1 No deberán exceder del 4%. No deberán tener más del 3% de mono-, di- y poli-fosfatos

2.1.1 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos

2.1.2 Las sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico

2.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico, de forma que las sales resultantes estén dentro de los límites especificados en 2.1

2.2 Estos porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros, en peso, del producto terminado

3. Ingredientes facultativos

3.1 Podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa

3.2 Podrán añadirse sólidos de leche hasta un máximo de contenido total de lactosa en el producto final de 5%

3.3 Sal (cloruro sódico)

3.4 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar al producto

3.5 Alimentos naturales que no sean productos lácteos y sustancias edulcorantes naturales para fines de aromatización, adecuadamente cocidos o preparados de otra forma, e incluyendo aditivos permitidos en cantidad suficiente para caracterizar el producto; el extracto seco no deberá exceder de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado

4. Aditivos alimentarios facultativos

- 4.1 Podrán usarse los siguientes colorantes naturales: bija (achiote), caroteno, clorofila, riboflavina, oleoresina de páprika, curcumina
- 4.2 Bicarbonato sódico, carbonato cálculo, cloruro cálculo
- 4.3 Acido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, vinagre y ácido láctico, empleados como agentes acidificantes dentro de los limites del párrafo 2: "Agentes emulsionantes"
- 4.4 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado, o ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio hasta un máximo de 3 000 ppm en el producto terminado, o una mezcla de hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado
- 4.5 Nisina, hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado

5. Tratamiento térmico

Durante su fabricación, el queso fundido y el queso fundido para untar deberan calentarse a una temperatura de 70C, durante 30 segundos, o someterse a cualquiera otra combinación equivalente, o mayor, de tiempo/temperatura

6. Composición y denominación

- 6.1 Los productos que satisfagan las disposiciones de esta norma no podran, llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres "queso fundido" o " queso fundido para untar"
- 6.2 \*\*[El contenido de materia grasa y de extracto seco del queso fundido y del queso fundido para untar o extender, deberá estar:
  - a) de acuerdo con la legislación nacional del país consumidor para el queso fundido o el queso fundido para untar o extender, en el caso de que exista dicha legislación;
  - b) a falta de dicha legislación nacional] el queso fundido y el queso fundido para untar o extender deberan tener un contenido mínimo de extracto seco relacionado con el contenido mínimo declarado de grasa de leche en el extracto seco, como sigue:

\*\* Esta disposición se puso entre corchetes a petición del Comité.

<u>Grasa de leche en el extracto seco (%)</u>	<u>Extracto seco (%) Queso fundido</u>	<u>Extracto seco ( %) Queso fundido para untar</u>
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
menos de 10	34	29

## 7. Marcado y etiquetado

El envase original de los productos deberá llevar las siguientes indicaciones en caracteres claramente visibles

### 7.1 Denominación del producto

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "queso fundido" o "queso fundido para untar". según los casos

7.1.2 En el caso de que el queso fundido o el queso fundido para untar incluya especias o alimentos naturales, de acuerdo con 3.5, el nombre del producto deberá ser aplicable, según se indica más arriba, seguido del término "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados, por orden predominante de peso

### 7.2 Otros requisitos de etiquetado

7.2.1 El contenido de grasa de leche deberá declararse en múltiplos de 5%

7.2.2 Cuando se añadan sólidos de leche, de acuerdo con 3.2, será necesario declararlo

7.2.3 Cuando se empleen los aditivos alimentarios que figuran en 4.4 y 4.5 deberán mencionarse en el envase

7.2.4 El peso neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse

7.2.5 El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto, deberá mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor

7.2.6 Deberá mencionarse el nombre del país productor (solamente para la exportación).

REFUNDICION DEL  
PROYECTO DE NORMA A-8(c)  
en el trámite 5

PROYECTO DE NORMA GENERAL  
PARA LOS  
PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO  
(Préparations à base de fromage fondu)

"(PROCESSCED) CHEESE FOOD" Y "PROCESS(ED) CHEESE SPREAD"

1. Definición

Se entiende por "preparados a base de queso fundido" el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, y que contiene además, en cualquier caso, los productos mencionados en 3,4 y/o los mencionados en 3.6 y 4.6. Los preparados a base de queso fundido denominados "Process(ed) Cheese Food", deberán contener sólidos de leche hasta una cantidad de, por lo menos, 5% expresado como lactosa, y podrán contener cualquiera de los ingredientes y aditivos alimentarios, a excepción de gomas vegetales y edulcorantes naturales. Los preparados a base de queso fundido denominados "Process(ed) Cheese Spread" podrá contener uno o todos los ingredientes y aditivos alimentarios enumerados.

2. Agentes emulsionantes

2.1 No deberán exceder de 4%. No deberán tener más del 3% de mono-, di- y polifosfatos

2.1.1 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos

2.1.2 Las sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico

2.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato de sodio y/o carbonato de calcio, de forma que las sales resultantes estén dentro de los límites especificados en 2.1

2.2 Estos porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros, en peso, del producto terminado

3. Ingredientes

3.1 Podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra, para poder satisfacer los requisitos mínimos de contenido de materia grasa

3.2 Sal (cloruro de sodio)

3.3 Especies y otra aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto

3.4 Sólidos de la leche

3.5 Alimentos naturales, aparte de los productos lácteos y agentes edulcorantes naturales, convenientemente cocidos o preparados de algún otro modo, incluidos los aditivos permitidos para fines de aromatización, en cantidad suficiente para caracterizar el producto

3.6 Agentes edulcorantes naturales

4, Aditivos alimentarios facultativos

4.1 Podrán emplearse los siguientes colorantes naturales: bija (achiote), caroteno, clorofila, riboflavina, oleoresina de páprika, curcumina

4.2 Bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, cloruro de calcio

4.3 Acido citrnico, ácido fosfórico, ácido acético, vinagre y ácido láctico, empleados como agentes acidificantes dentro de los límites indicados en el párrafo 2: "Agentes emulsionantes"

4.4 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado, o ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio hasta un máximo de 3 000 ppm en el producto terminado [o una mezcla de hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado]

4.5 Nisina, hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado

4.6 Podran emplearse una o más de las siguientes gomas vegetales y sustancias aglutinantes afines, en cantidad no superior a 0,8%, en peso del producto terminado:

goma de semilla de algarroba, goma karaya, goma guar, goma de avena, goma de tragacanto, agar-agar, algina (alginato sódico), carragenano, carboximetil-celulosa (goma de celulosa), derivado algínico (alginato de propilenglicol), pectina y gelatina.

5. Tratamiento térmico

Durante su preparación el "process(ed) cheese food" o el "process(ed) cheese spread" deberan calentarse a una temperatura de 70C durante 30 segundos o someterse a cuaquier otra combinación equivalente, o mayor, de tiempo/temperatura.

6. Composición y denominación

6.1 Los preparados a base de queso fundido no deberan denominarse con el nombre de una variedad. No obstante, el nombre o nombres de la variedad podran indicarse en ' la lista de los ingredientes

6.1.1 El contenido mínimo de extracto seco deberá estar relacionado con el mínimo declarado de grasa de la leche en el extracto seco, como sigue:

<u>Grasa de la leche en el extracto seco (%)</u>	<u>Extracto seco (%)</u>
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
menos de 10	29

6.1.2 Por lo menos. 51% del extracto seco del producto terminado deberá proceder del queso

## 7. Marcado y etiquetado

El envase original de los productos deberá llevar las siguientes indicaciones en caracteres claramente visibles:

### 7.1 Denominación del producto

7.1.1 Preparados a base de queso fundido, o cuando la legislación nacional establezca una distinción entre "process(ed) cheese food" y "process(ed) cheese spread", deberán emplearse estos nombres

7.1.2 En el caso de que los productos contengan especias o alimentos naturales, según se indica en 3.3 y 3.5, el nombre del producto deberá ser el que deba aplicarse, según lo expuesto más arriba, seguido del término "con..." llenándose el espacio en blanco con el nombre o nombres usuales de las especias o alimentos empleados por orden predominante de peso

### 7.2 Otros requisitos del etiquetado

7.2.1 El contenido mínimo de grasa de leche deberá declararse en la etiqueta en múltiplos de 5%, siendo el valor empleado el múltiplo de 5% por debajo de la composición real

7.2.2 [Cuando se usen los aditivos alimentarios permitidos según 4.4, 4.5 y 4.6, deberán indicarse en el envase]

7.2.3 Deberá declararse el peso neto, excepto en las porciones individuales que no se destinen a la venta por separado

7.2.4 El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto deberá mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor

7.2.5 Deberá mencionarse el nombre del país productor (solamente para la exportación).

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° AN 1963/5).

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

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

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

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

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

#### 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, 12° período de sesiones, agosto de 1969