

QUINTO CONGRESO INTERNACIONAL DE LECHERIA

STOCKHOLM 1911

Texto de los votos emitidos por el Congreso y adoptados
en la sesión plenaria de clausura

SECCION I

Producción de la leche

PRIMERA CUESTION

El 5º Congreso Internacional de Lechería constata que de las observaciones hechas en la práctica por una parte, y de las investigaciones científicas sobre las cuales el señor Consejero íntimo Kellner ha presentado informes por otra parte, resulta que ciertos alimentos ejercen una influencia sobre la cantidad de las materias grasas de la leche en la mayor parte de las vacas buenas lecheras, pero que las cuestiones siguientes necesitan todavía ser examinadas de más cerca, á saber:

1º ¿A partir de cuando esta influencia de los diferentes alimentos se hace notar?

2º ¿Se mantiene esta influencia y á qué grado?

3º ¿La adición de ciertos alimentos ejerce igualmente una influencia sobre la calidad de las materias grasas?

4º El aumento de las materias grasas obtenido por la adición de ciertos alimentos á una ración base, es remunerador?

TERCERA CUESTION

Basándose en los hermosos resultados que han obtenido las sociedades de contralor en Suecia, en Dinamarca, Noruega, Alemania, Finlandia y Austria, el 5º Congreso Internacional de Lechería declara; que las sociedades de contralor que lo ejercen en los alimentos, constituyen uno de los mejores medios de levantar la explotación de los animales lecheros y de contribuir á la reducción del precio y á la producción de la leche.

Además, llama la atención sobre la gran importancia de las sociedades de contralor para la iniciación de un medio de alimentar racional y económico; de una contabilidad en regla y de la propagación de las hermosas experiencias hechas en el mantenimiento del ganado.

CUARTA CUESTION

1. El Congreso confía á una comisión especial el cuidado de proyectar regulaciones para la ejecución del contralor veterinario de la leche, las cuales serán sometidas á la decisión del próximo Congreso.

2. El Congreso pide á las asociaciones lecheras de los diferentes países, de trabajar primeramente en el sentido de la introducción del contralor veterinario de la leche en todas las ciudades y demás grandes centros, en las lecherías del Estado y en las lecherías municipales, igualmente que en todas las explotaciones que venden leche para niños ó leche contraloreada, en todas las explotaciones de las lecherías centrales y, tanto como sea posible, en las explotaciones privadas, y que con ese fin se nombren comisiones lecheras que se compongan de productores, de médicos y de veterinarios.

3. En cada Congreso de lechería, los relatores de los diferentes países deben tener al Congreso al corriente del

progreso de la cuestión del contralor veterinario de la leche en los diferentes países, á fin de que permanezca á la orden del día hasta que sea resuelta de una manera satisfactoria.

La comisión debe tener la composición siguiente:

Regnér, Stockholm
Poels, Rotterdam
C. O. Jensen, Copenhagen
Martel, París
Trotter, Glasgow
Mullie, Bruselas
Bongert, Berlín
Ostertag, Berlín
Winkler, Viena
Zschokke, Zurich
Malm, Cristiania
Happich, Dorpat
Fettick, Budapest
Fiorentini, Milán.

El Congreso declara que la alimentación de pastoreo en la producción de la leche destinada al consumo para niños, es no solo admisible sino también recomendable, á condición de que la transición de la alimentación de los pastoreos á la alimentación seca y viceversa, se haga de una manera racional y que su composición sea buena.

SECCION II

Tratamiento y empleo de la leche

SEXTA CUESTION

I

La leche destinada al consumo debe ser leche que no ha experimentado ni adición ni sustracción y además satisfacer á las condiciones siguientes de recolección, de composición y de conservación:

1. Debe ser el resultado del ordeño completo de las vacas lecheras en buen estado de salud, de alimentación y de

mantenimiento. No puede administrarse alimento alterado, alimento demasiado acuoso, ó alimento que dé á la leche principios aromáticos ó sápidos, por lo menos en cantidades determinadas. Los animales que reciben medicamentos, que pueden pasar á la leche, deben temporariamente ser sustraídos á la producción de la leche de consumo.

2. Inmediatamente después del ordeño, debe ser filtrada de tal manera que 40 c. c. centrifugados á por lo menos 1000 vueltas por minuto, durante 5 minutos, no den más que rastros de sedimento moreno (detritus orgánicos ó fecas) y, en seguida después, enfriada tanto como lo permiten las condiciones locales, pero en todos los casos hasta 10° c.

3. Es preferible que la leche sea la mezcla de toda la leche de tres vacas por lo menos.

4. Para lo que concierne á la materia grasa y las sustancias albuminoides, debe responder á ciertos límites de riqueza, que deben ser establecidos, teniendo en cuenta las condiciones locales de la producción.

5. Por el ensayo de la reductasa de Barthel, no debe decolorarse dentro de las tres horas, y no debe suministrar una cifra de catalasa superior á tres.

6. Su punto de congelación debe encontrarse entre -0.54° y -0.58° C.

7. No debe coagularse por el agregado de un volumen igual de alcohol á 70 % y debe conservarse de manera que pueda todavía soportar esta prueba 36 horas después del ordeño.

8. El gusto, el sabor, el color y la consistencia de la leche, deben ser normales.

9. Debe ser manipulada exclusivamente por personas sanas y expertas, con todos los cuidados de aseo deseados.

II

La leche condensada es el producto obtenido por evaporación parcial del agua de una leche entera, pasteurizada ó esterilizada, con ó sin adición de azúcar (sacarosa).

La leche empleada para la producción de la leche condensada no debe haber experimentado, en su composición, ningún cambio, á excepción de los que resultan normalmente de la pasteurización, de la esterilización, de la homogenización, de la adición eventual de crema ó de sacarosa.

Ninguna materia preservadora, que no sea la sacarosa, debe ser admitida.

La leche descremada condensada, es una leche condensada fabricada con leche decremada.

No puede ser vendida más que bajo el nombre de "leche decremada condensada" y esta denominación debe ser indicada en caracteres aparentes sobre la etiqueta.

III

La leche desecada, destinada á la venta debiera estar munida de las indicaciones siguientes:

1. Composición centesimal y particularmente el tenor en grasa, é indicación de la naturaleza de la leche utilizada para la fabricación (leche entera, leche totalmente descremada).
2. Epoca de la fabricación.
3. Modo como ha sido fabricada.
4. Observaciones sobre la solubilidad (en cuanto de agua, en el agua fría, caliente ó hirviendo).
5. Como se debe conservar la leche desecada.

IV

Debe prohibirse vender leche desecada, fabricada con leche semi-descremada.

NOVENA CUESTION

I

El próximo Congreso Internacional de Lechería deberá fijar el tenor de materia grasa en sustancia seca, en los

quesos que se encuentran en el comercio del mundo entero, y que se puede considerar como cifras normales.

A fin de estar seguro que los resultados de estas deliberaciones serán exactos, la comisión de estudio y de redacción del Bureau permanente de la Federación Internacional de Lechería, será encargada de hacer los trabajos preparatorios necesarios, especialmente para llegar á una convención internacional de los métodos á aplicar.

II

Respecto del queso margarinado, el Congreso emite el voto siguiente:

Independientemente de las prescripciones reglamentarias se deberá prohibir á los fabricantes de queso de producir quesos margarinados imitando los tipos comunes de comercio; deberán, por el contrario, fabricar quesos que difieran tanto como sea posible de estos tipos.

III

El Congreso expresa el voto de que, en el interés de la industria quesera, ciertas garantías sean voluntariamente concedidas en cuanto á la proveniencia y á la composición de algunas clases de quesos, que se encuentran en la mayor parte de los marcados del mundo.

DECIMA CUESTION

El Congreso emite el voto de que la Federación Internacional de Lechería invite á las sociedades nacionales de lechería á fijar programas y métodos de enseñanza racionales, comunes, en vista de la formación del personal de las lecherías y también las condiciones de admisión de dicho personal.

* *

El Congreso estima absolutamente indispensable, á fin de evitar todo malentendido, que en todas las publicaciones lecheras solo se haga uso de las unidades métricas de medidas y de peso, y de los grados centígrados para las temperaturas.

Traducción del profesor Dr. JOSÉ R. SERRES
de la Facultad de La Plata.