



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



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



ALINORM 70/19
Diciembre 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Séptimo período de sesiones, Roma, 7-17 abril 1970

INFORME DEL SEPTIMO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE COORDINADOR PARA EUROPA
Viena, 7-10 octubre 1969

INFORME DEL SEPTIMO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE COORDINADOR PARA EUROPA
Viena, 7-10 octubre 1969

INTRODUCCION

1. El Séptimo período de sesiones del Comité Coordinador para Europa se celebró en Viena por invitación del Gobierno austriaco. Abrió la sesión el Dr. R. Wildner, Coordinador para Europa, y dieron la bienvenida a los participantes el Consejero ministerial Dr. R. Seuhs, del Ministerio Federal de Economía Agraria y Forestal y el Secretario de Estado Hans Bürkle del Ministerio Federal de Asuntos Sociales, en presencia del Dr. Benda, del Ministerio Federal de Industria y Comercio y del Director de la Dirección de Mercados, Dr. Beier, en representación del Burgomaestre de Viena. Asistieron a la reunión delegados de los siguientes países de la región europea: Austria, Dinamarca, Francia, Hungría, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, República Federal de Alemania, Reino Unido, Suecia, Suiza, Turquía y Yugoslavia, y observadores de los siguientes países no europeos: Cuba y Japón. También estuvieron presentes observadores de las siguientes organizaciones internacionales: FRUCOM, Federación Internacional de las Industrias de la Glucosa y CEE. Presidió el período de sesiones el Dr. Wildner. Como secretarios de la reunión actuaron funcionarios de la FAO y de la OMS. La lista de participantes figura como Apéndice I.

2. El Comité aprobó el programa provisional después de introducir algunos cambios en el orden de los puntos a tratar.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS

3. El Comité tuvo ante sí para su consideración teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos el Proyecto de Norma General para los Hongos Comestibles y sus Productos en el Trámite 7 del Procedimiento, contenido en el Apéndice IV de ALINORM 69/6. El Comité examinó esta norma sección por sección y convino lo siguiente:

4. I. AMBITO

El Comité consideró si la sección Ambito de la Norma General debería enmendarse específicamente para excluir los hongos envasados y los hongos frescos cultivados del género Agaricus (Psalliota), objeto de las normas que está elaborando el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas. El Comité concluyó que no era necesario enmendar la sección Ambito pero convino en que será necesario examinar cuidadosamente esas normas para asegurar su cohesión, en particular las disposiciones relativas a las impurezas orgánicas.

5. II. DESCRIPCION

Definiciones de los productos

El Comité convino en que los textos de las Definiciones de los productos son satisfactorios excepto los siguientes, que se enmendaron como sigue:

- "1.4 Por hongos mezclados se entiende la mezcla de hongos comestibles o partes reconocibles de hongos comestibles de especies diferentes en proporciones establecidas después de haberse seleccionado de conformidad con la sección II 4 de la norma."
- "1.5 Por productos de hongos se entiende los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados, la sémola de hongos y los hongos en polvo), los hongos encurtidos, los hongos salados, los hongos fermentados, los hongos en aceites vegetales, los hongos congelados rápidamente, los hongos esterilizados, el extracto de hongos, el concentrado de hongos y el concentrado desecado de hongos."
- "1.9 Por hongos encurtidos se entiende los hongos comestibles frescos o previamente conservados, de una o más especies, preparados después de su limpieza, lavado y blanqueado, sumergidos en vinagre con o sin la adición de sal, especias, azúcares, aceites vegetales, ácidos acético, láctico, cítrico o ascórbico y pasterizados luego en recipientes cerrados herméticamente."
- "1.11 Por hongos fermentados se entiende los hongos comestibles frescos de una sola especie conservados por fermentación en sal y ácido láctico."
- "1.12 Por hongos congelados rápidamente se entiende los hongos comestibles frescos de una sola especie congelados rápidamente después de limpiados, lavados y blanqueados y que se conservan a -18°C ."
- "1.13 Por extracto de hongos se entiende un producto extraído del zumo de hongos comestibles frescos o del agua de hongos comestibles desecados de una o más especies con adición de sal y que se concentra en un extracto sin sal del 7%."
- "1.16 Por hongos esterilizados se entiende los hongos comestibles frescos salados o congelados, de una o más especies, enteros o en lonjas, envasados en recipientes herméticamente cerrados, en agua y sal y sometidos a tratamiento térmico hasta un grado que garantice la resistencia del producto al deterioro."
- "1.17 Por hongos en aceite de oliva u otros aceites vegetales se entiende los hongos frescos o anteriormente salados de una sola especie, enteros o en lonjas, envasados en recipientes cerrados herméticamente en aceite de oliva u otro aceite vegetal comestible y sometidos a tratamiento térmico hasta un grado que garantice la resistencia del producto al deterioro."

"Los hongos silvestres que han de comercializarse, conservarse o utilizarse en la elaboración de productos de hongos deberá examinarlos cuidadosamente un experto para determinar si hay entre ellos hongos no comestibles y esos hongos no comestibles deberán eliminarse."

11. El Comité consideró también la cuestión suscitada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos de si este párrafo habría de incluirse en la sección Higiene de la norma. El Comité examinó esta cuestión y concluyó que era más conveniente mantener este párrafo en su posición actual dentro de la norma pues está estrechamente relacionado con la sección anterior titulada Especies principales.

12. III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

En cuanto a la sección de la norma que trata de la composición y factores esenciales de calidad, el Comité hizo las siguientes enmiendas:

En todo el texto de la norma la palabra "picados" deberá sustituirse por la expresión "echados a perder" y en el caso de la sección 1.1 las palabras "prácticamente exentos de daños producidos por larvas" se sustituyeron por las de "exentos en lo posible de daños producidos por larvas".

- | | | | |
|-------|----|---|--|
| 1.3.1 | a) | Impurezas orgánicas de origen vegetal | -máximo 0,3% en peso |
| 1.3.2 | b) | Impurezas orgánicas (incluso residuos de abono) | -máximo 8% en peso para hongos enteros
-máximo 1% en peso para hongos en lonjas |
| 1.3.3 | c) | Contenido de hongos dañados por larvas | -máximo 0,5% |
| 2.1 | | Misma enmienda que en 1.1 (exentos en lo posible de daños producidos por larvas). | |

2.2 Ingredientes permitidos

Los productos de hongos podrán contener:

- a) sal (cloruro de sodio)
- b) vinagre
- c) especias y hierbas aromáticas
- d) azúcares
- e) aceites vegetales refinados
- f) grasas animales refinadas
- g) mantequilla, leche, leche en polvo, crema.
- h) agua
- i) vino

6. En relación con la definición enmendada de hongos congelados rápidamente contenida en la sección 1.12, el Comité solicitó a la Secretaría que examinara si es necesario algún cambio en estilo y redacción, de conformidad con las definiciones de frutas y hortalizas congeladas rápidamente adoptadas por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente en su último período de sesiones, celebrado en septiembre de 1969.

7. El Comité consideró la cuestión de si la norma debería considerar los hongos sometidos a radiación. Se concluyó que sería prematuro incluir tal disposición en ese momento.

Definición de los defectos

8. El Comité convino en que los textos de las definiciones de los defectos eran satisfactorios excepto los siguientes que se enmiendan como sigue:

"2.3 Por hongos deteriorados se entiende los hongos parduzcos o podridos como consecuencia del ataque de microorganismos y/o mohos."

"2.4 Por hongos dañados por larvas se entiende los hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas. En los hongos dañados por larvas no se comprende el daño causado por polillas."

"2.6 Por impurezas minerales se entiende las sustancias que, después de extraídas las cenizas, quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

Especies principales

9. El Comité consideró si sería conveniente incluir en la norma una lista de hongos comestibles permitidos para el consumo por las autoridades nacionales competentes. El Comité había estudiado previamente esta cuestión y concluyó que no sería posible introducir en la norma una lista completa de los hongos comestibles. El Comité consideró que sería conveniente para los países que la FAO/OMS pudiera establecer oportunamente una lista de hongos comestibles de consumo autorizado en los Países Miembros de ambas organizaciones. Esa lista sólo tendría fines de información y no formaría parte de la norma. La Secretaría se comprometió a examinar la posibilidad de compilar esta información.

Examen y clasificación de las materias primas

10. El Comité aprobó el texto que figura en el Proyecto de Norma que tuvo ante sí, excepto en cuanto a la última frase, que enmendó para que se aplicara a los hongos silvestres, pues el Comité no consideró necesario que los hongos comestibles cultivados fueran objeto de un examen y clasificación especiales por un experto. El Comité acordó que la última frase del párrafo debería ser la siguiente:

3. El párrafo Productos de hongos (requisitos especiales) se enmendó como sigue:

3.1 Hongos desecados

3.1.1 Criterios de calidad

- a) Color, olor y sabor -propios de la especie
- b) Contenido de agua -máximo 6% en hongos liofilizados
-máximo 13% en hongos desecados no liofilizados

3.1.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales -máximo 2%
 - b) Impurezas orgánicas de origen vegetal -máximo 0,02%
 - c) Contenido de hongos dañados por larvas -máximo 20%
- } en peso

3.2 Sémola de hongos y polvo de hongos

3.2.1 Criterios de calidad

- a) Contenido de agua de la sémola de hongos -máximo 13%
- b) Contenido de agua de los hongos en polvo -máximo 9%

3.2.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales -máximo 2% en peso

3.3 Hongos encurtidos

3.3.1 Ingredientes permitidos

- a) Sal (cloruro de sodio) -máximo 2,5%
 - b) Azúcares -máximo 2,5%
- } en peso

3.3.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales -máximo 0,1% en peso
- b) Impurezas orgánicas de origen vegetal -máximo 0,02% en peso
- c) Contenido de hongos dañados por larvas -hongos silvestres máximo 4% en peso

3.4 Hongos salados

3.4.1 Ingredientes permitidos

- | | <u>Mínimo</u> | <u>Máximo</u> |
|---------------------------|----------------|----------------|
| a) Sal (cloruro de sodio) | 15%
en peso | 18%
en peso |

3.4.2	<u>Defectos permitidos</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
	a) Impurezas minerales		0,3% en peso
	b) Impurezas orgánicas de origen vegetal		0,05% en peso
	c) Contenido de hongos dañados por larvas		4% en peso
3.5	<u>Hongos fermentados</u>		
3.5.1	<u>Ingredientes permitidos</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
	a) Sal (cloruro de sodio)	3% en peso	6% en peso
3.5.2	<u>Defectos permitidos</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
	a) Impurezas minerales		0,2% en peso
	b) Impurezas orgánicas de origen vegetal		0,1% en peso
	c) Contenido de hongos dañados por larvas		4% en peso
3.6	<u>Hongos congelados rápidamente</u>		
3.6.1	<u>Defectos permitidos</u>		<u>Máximo</u>
	a) Impurezas minerales		0,2% en peso
	b) Impurezas orgánicas de origen vegetal		0,02% en peso
	c) Contenido de hongos dañados por larvas		4% en peso
3.7	<u>Extracto de hongos y concentrado de hongos</u>		
3.7.1	<u>Ingredientes permitidos</u>		
	a) Sal (cloruro de sodio)		-máximo 20%
3.7.2	<u>Defectos permitidos</u>		
	a) Impurezas minerales o impurezas orgánicas de origen vegetal		-ninguna
3.8	<u>Concentrado desecado de hongos</u>		
3.8.1	<u>Criterios de calidad</u>		
	a) Contenido de agua		-máximo 9%
3.8.2	<u>Ingredientes permitidos</u>		
	a) Sal (cloruro de sodio)		-máximo 5%

3.8.3 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales o impurezas orgánicas de origen vegetal - ninguna

3.9 Hongos esterilizados

3.9.1 Ingredientes permitidos

- a) Sal (cloruro de sodio) -máximo 2%

3.9.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales -máximo 0,2%
b) Impurezas orgánicas de origen vegetal -máximo 0,02%
c) Hongos dañados por larvas -máximo 4%

3.10 Hongos en aceite de oliva y otros aceites vegetales

3.10.1 Ingredientes permitidos

- a) Sal (cloruro de sodio) -máximo 1%
b) Aceite de oliva u otro aceite vegetal comestible

3.10.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales -máximo 0,1%
b) Impurezas orgánicas de origen vegetal -máximo 0,02%
c) Hongos dañados por larvas:
hongos silvestres -máx. 4%
hongos cultivados -máx. 0,5% } en peso

La delegación de la República Federal de Alemania manifestó que en su opinión el contenido máximo de agua propuesto del 13% para los hongos desecados no liofilizados debe reducirse al 12% a fin de asegurar las cualidades de conservación del producto. El Comité convino en que al redactar la norma, la Secretaría habrá de indicar que los hongos salados son un producto semielaborado y de poner este producto en último lugar en el orden de los productos de hongos enumerados, esto es, como 3.10. Además, se indicó a la Secretaría que enumerara los demás productos de hongos en el orden en que aparecen en el párrafo 5 de este Informe, Definiciones de los productos.

13. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había suscitado la cuestión de si las disposiciones relativas a las tolerancias de impurezas minerales y orgánicas y de hongos dañados por larvas no estarían más apropiadamente enumeradas en la sección Higiene de la Norma. El Comité observó también que algunas delegaciones consideraron en el Sexto período de sesiones de la Comisión que las impurezas minerales deberían figurar bajo el título de Contaminantes. El Comité consideró esas disposiciones como relativas a los defectos de calidad y que por lo tanto figuraban en su lugar apropiado en la norma.

14. IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El Comité observó que las disposiciones relativas a aditivos alimentarios se sometieron al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su sanción. El Comité aclaró que las disposiciones relativas al ácido láctico en los hongos fermentados significa ácido láctico que se presenta naturalmente en el producto como consecuencia del proceso de fermentación. Será necesario un mínimo del 1% para asegurar la debida estabilidad del producto. Esta disposición no concierne estrictamente la adición de un aditivo alimentario, pero es necesaria una disposición en la norma que autorice la presencia de ácido láctico en el producto final. La Secretaría se comprometió a atraer la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios sobre esta información.

15. V. HIGIENE

El Comité tomó nota de las observaciones del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y convino en enmendar esta sección de la norma del modo siguiente:

- a) Los productos, desecados o deshidratados comprendidos en esta norma, deberán prepararse de conformidad con las disposiciones del Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Deshidratadas, incluso Hongos Comestibles.
- b) Los productos pasteurizados en recipientes cerrados herméticamente comprendidos en esta norma, deberán prepararse de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Frutas y Hortalizas en Conserva. (Ref. CAC/RCP 2-1969).
- c) Los productos congelados rápidamente comprendidos en esta norma, deberán prepararse de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Frutas y Hortalizas congeladas profundamente.
- d) Los productos comprendidos en esta norma que no entran en una de las categorías (a), (b) y (c) mencionadas, por ejemplo los hongos comestibles frescos, deberán prepararse de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Ref. CAC/RCP 1-1969).

16. VI. PESOS Y MEDIDAS

El Comité convino en incluir en esta sección de la norma las disposiciones sobre llenado de los recipientes y peso escurecido mínimo que figuran en las secciones 5.1.1 y 5.1.2 a) de la Norma para Hongos en Conserva que está elaborando el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

17. VII. ENVASADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El Comité no introdujo modificaciones en los párrafos 1 y 3 de esta sección de la norma. En cuanto al párrafo 2 de esta sección, que trata de los hongos congelados rápidamente, el Comité solicitó a la Secretaría que revisara este párrafo teniendo en cuenta las decisiones adoptadas por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de los Alimentos Congelados Rápidamente en su último período de sesiones celebrado en setiembre de 1969.

18. VIII. ETIQUETADO

El Comité revisó las disposiciones de la norma sobre Etiquetado, teniendo en cuenta la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité observó que las secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General para el Etiquetado quedarán incluidas en la norma como referencia, pues estas disposiciones son aplicables a los alimentos preenvasados en general.

19. En cuanto al nombre del alimento el Comité solicitó a la Secretaría que redactara nuevamente esta sección a fin de aclarar que los adjetivos que califican el alimento por su método de elaboración, por ejemplo congelado rápidamente, esterilizado, etc. no tienen necesariamente que aparecer como parte del nombre del producto pero podrán figurar en la etiqueta, excepto en el caso de alimentos congelados rápidamente para los cuales alguna indicación debe figurar en la etiqueta. El Comité convino también en enmendar la última parte de 1.1 relativa al nombre del alimento y que dice "pero en lugar de la palabra "hongos" podrá usarse un sinónimo, como por ejemplo, "setas" del siguiente modo: "pero la palabra "hongos" puede sustituirse por la designación comúnmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que ha de venderse por ejemplo "hongos del género Agaricus". El Comité no hizo otras modificaciones en el párrafo relativo al nombre del alimento.

20. El Comité convino en que cuando se utilicen hongos salados como materia prima para la elaboración de otros productos de hongos comestibles, debe indicarse en la etiqueta que se han empleado hongos salados.

21. Lista de ingredientes

El Comité convino en dejar el texto intacto, pero las delegaciones de la República Federal de Alemania, Países Bajos y Suiza expresaron la opinión de que una lista completa de ingredientes no era necesaria para estos productos en particular.

Contenido neto

22. El Comité convino en que la sección relativa al contenido neto debe redactarse, para ajustarla a la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. (Ref. CAC/RS 1-1969).

País de origen

23. El Comité consideró el texto contenido en la norma así como la sección 3.5 a) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité concluyó que será importante para el país de origen que se lo indique en la etiqueta de los hongos comestibles y sus productos. Se convino en enmendar el texto del modo siguiente:

"Deberá indicarse el país de origen del producto".

24. IX. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

El Comité convino en dar traslado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras su consideración y sanción como métodos internacionales de arbitraje. Determinación de las impurezas minerales A.Q.A.O., décima edición, 1965, "Sand and Silices, Plants", 6.005. Determinación de impurezas minerales de conformidad con OIN (O.I.N. Recomendación R763: Determinación de las cenizas insolubles en ácido clorhídrico). El Comité observó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras ya sancionó el método para determinar el peso escurrido de los hongos envasados en un medio líquido y que se hará referencia a este método en la norma. El método se expone en detalle en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Este método se basa en "el método del peso escurrido para las Frutas y Hortalizas Elaboradas, A.Q.A.O. 1965, 30.001".

CONCLUSION

25. El Comité convino en que la Norma General deberá someterse como norma mundial para los hongos comestibles y sus productos al Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8. La Norma General, enmendada en sustancia por el Comité y revisada en su estilo y redacción por la Secretaría a petición del Comité, figura como Apéndice II.

PROYECTO DE NORMA PARA HONGOS COMESTIBLES DESECADOS

26. El Comité examinó el proyecto de Norma para hongos comestibles desecados, sección por sección, y convino en las enmiendas siguientes para ajustar el texto de la norma a las decisiones del Comité, relativas a la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos. Se convino en que la sección 2.3 debería enmendarse para ajustarla a la Norma General y que las definiciones de hongos aplastados, impurezas minerales e impurezas orgánicas contenidas en la Norma General deberán incluirse en la norma para hongos comestibles desecados. En lo relativo a la sección III 2.1, el

Comité acordó revisar esta sección como en el caso de la Norma General para que diga: "no echado a perder" en vez de "no picados" y "exentos en lo posible de daños producidos por larvas" en vez de "prácticamente exentos de daños producidos por larvas".

27. El Comité acordó modificar la tolerancia del 10% de hongos dañados por larvas del párrafo 3.1.2 de la norma, al 20%.

28. VI. ETIQUETADO

El Comité, como en el caso de la Norma General, aprobó el texto propuesto en las observaciones del Reino Unido relativo al nombre del producto.

Lista de ingredientes

29. El Comité acordó incluir en la norma una sección que requiera la indicación de los ingredientes como la contenida en la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Países Bajos y Suiza manifestaron que no consideraban necesaria la enumeración de ingredientes para esos productos.

Nombre y dirección

30. El Comité acordó que esta sección de la norma se enmiende para ajustarla a la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos.

País de origen

31. El Comité acordó que debe indicarse el país de origen del producto. Se solicitó a la Secretaría que ajuste la sección Etiquetado a la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y a la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos.

32. VII. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

El Comité acordó dar traslado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de los métodos contenidos en la Norma General para la determinación de impurezas minerales.

CONCLUSION

33. El Comité acordó que la Norma deberá ser presentada como Norma General Mundial para Hongos Comestibles Desecados al Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8. La Norma General enmendada por el Comité en sustancia y revisada en su estilo y redacción por la Secretaría a petición del Comité, figura como Apéndice III.

PROYECTO DE NORMA EUROPEA PARA HONGOS FRESCOS - CANTARELO

34. El Comité examinó el proyecto de norma para Cantarelo contenido en el Apéndice VI de ALINORM 69/6 teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos. El Comité enmendó el título de la norma a fin de aclarar que estaba destinada a ser una norma

regional para Europa. El Comité convino en incluir en la sección II.1 las definiciones de defectos para los hongos dañados, los hongos aplastados, los hongos echados a perder, los hongos dañados por larvas, las impurezas orgánicas de origen vegetal y las impurezas minerales contenidas en la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos. En la sección III.1 de la norma el Comité sustituyó el término "picado" por el término "echado a perder".

35. En lo relativo a las disposiciones sobre el tamaño de los sombrerillos de los cantarelos de la sección 3.2 de la norma, la delegación de Hungría informó al Comité que en Hungría era bastante común que los cantarelos tuvieran sombrerillos de un diámetro de hasta 80 mm. El Comité consideró que era improbable que cantarelos de ese tamaño fueran apropiados para el comercio internacional como hongos secos y decidió no modificar la disposición. La delegación de Hungría señaló que en cuanto a Hungría se refiere no es el aspecto del comercio internacional el que le cause preocupación sino que el no considerar los cantarelos de gran tamaño suscitara dificultades para su país al tratar la aceptación completa de la norma de acuerdo con los Principios Generales del Codex Alimentarius.

36. El Comité acordó modificar la tolerancia de impurezas orgánicas de la sección 3.4 del 0,2% al 0,3% y a agregar una tolerancia máxima del 2% para los hongos dañados por larvas.

37. El Comité acordó que la sección Etiquetado de la norma deberá ajustarse en su estilo y redacción a la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos y a la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité acordó además que no será necesario exigir una lista de ingredientes pero que deberá indicarse el país de origen.

38. El Comité convino en trasladar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su sanción los métodos de determinación de impurezas minerales contenidos en la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos.

CONCLUSION

39. El Comité acordó adelantar la Norma al Trámite 8 para su consideración durante el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius como norma regional para Europa. La Norma enmendada por el Comité en sustancia y revisada en su estilo y redacción por la Secretaría a petición del Comité, figura como Apéndice IV.

PROYECTO DE NORMA EUROPEA PARA AGUAS MINERALES NATURALES

40. El Comité examinó el proyecto de norma para las aguas minerales naturales que figura en el Apéndice III de ALINORM 69/6 teniendo en cuenta los debates del Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, las observaciones presentadas por los gobiernos y un proyecto revisado de la norma preparado por el Prof. Högl, presidente del Comité del Codex sobre

Aguas Minerales Naturales, presentado en alemán y en francés en el período de sesiones. El Prof. Högl explicó que en el texto por él preparado trató en lo posible de tener en cuenta las observaciones de la Comisión y de los gobiernos. La delegación de Polonia informó al Comité que había enviado observaciones sobre la norma para aguas minerales naturales pero que desdichadamente no se habían recibido. La delegación de Polonia informó al Comité que atraerá la atención del Comité hacia las observaciones polacas pues la norma se examinó sección por sección y que para constancia, suministrará lo antes posible a la Secretaría una copia de sus observaciones escritas.

41. AMBITO

El Comité, teniendo en cuenta la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius acordó introducir en la norma una sección Ambito y sancionó el texto propuesto por el Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales.

Definición de agua mineral natural

42. El Comité debatió con algún detalle la definición de agua mineral natural con particular referencia a la sección I. A. i) relativa a las "propiedades favorables a la salud". Esto, como en el anterior período de sesiones del Comité, resultó discutido y, aunque se reconoció practicable en un plano nacional, suscitó considerables dudas en cuanto a la validez de las pretensiones de esas propiedades en el plano internacional. Teniendo en cuenta los debates, el Comité concluyó que la Comisión del Codex Alimentarius, a fin de considerar esta disposición desde el punto de vista internacional, exigirá opiniones objetivas sostenidas por pruebas científicas para toda pretensión relativa a las propiedades favorables a la salud. Algunas delegaciones informaron al Comité que en sus países las autoridades nacionales competentes habían verificado y aceptado esas pretensiones. El Comité solicitó a la Secretaría que cuando distribuyera la norma a los gobiernos antes del próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius atrajera sobre ese tema la atención de los Gobiernos Miembros. El Comité solicitó además que los países cuyas autoridades nacionales reconocieron aguas minerales naturales específicas como dotadas de propiedades favorables a la salud comunicaran a la Comisión los criterios de acuerdo con los cuales se reconocieron esas propiedades. En vista de ello, el Comité acordó no modificar la definición de agua mineral natural.

Definiciones y descripciones adicionales

43. El Comité examinó las definiciones y descripciones adicionales de los diversos tipos de aguas minerales naturales así como la recomendación de la Comisión de que la decantación se definiera en el texto de la norma. El Comité sancionó sin enmiendas el texto de la norma relativa al agua mineral naturalmente gaseosa. En cuanto a las secciones ii) y iii) de la norma, el Comité acordó sustituir estas secciones por las secciones II. B. ii), iii), iv) y v) del texto propuesto por el Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales.

44. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

El Comité tomó nota de la sugerencia del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y acordó insertar en esta sección la disposición siguiente:

"Las instalaciones destinadas a la producción (explotación) de aguas minerales naturales deberán ser apropiadas para conservar las propiedades del agua de conformidad con su definición".

Esto no constituye un cambio sustancial de la norma sino un mero traslado de la disposición de la sección Higiene a la sección que trata de Composición y factores esenciales de calidad. El Comité acordó además que sería conveniente trasladar lo esencial de las disposiciones de la sección VII que tratan de las prohibiciones o restricciones especiales a las secciones de la norma que tratan de la composición y factores esenciales de calidad y del etiquetado, según corresponda. En cuanto al texto de VII. i) de la norma, el Comité acordó sustituir la primera parte de esta disposición por el texto propuesto en el párrafo 5 sección II parte B de las observaciones presentadas por el Reino Unido y en el documento Cx/EURO/69/4. (Véase también más adelante el párrafo 48 relativo al traslado a la sección Etiquetado de la norma, de lo esencial de la segunda parte de la disposición que figura en la sección VII i), enmendada.)

45. HIGIENE

El Comité acordó incluir en esta sección una referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, sugerida por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité observó que las disposiciones de esta sección fueron sancionadas por aquel Comité.

46. ENVASADO

El Comité acordó que las disposiciones relativas a envases deben aplicarse por igual a las aguas minerales naturales y a las bebidas refrescantes no alcohólicas que contengan aguas minerales naturales.

47. ETIQUETADO

El Comité acordó que la sección Etiquetado se ajustara en su estilo y redacción a la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y que se incorporen al texto las referencias recíprocas pertinentes a esa norma.

Nombre del producto

48. El Comité acordó no modificar las secciones i), ii), iv), y v) del texto de la norma. El Comité convino sustituir la sección iii) por las secciones iii) y iv) del texto propuesto por el Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales. El Comité acordó además añadir los textos del párrafo 5, sección V, parte H ii) y del párrafo 6 iii) propuestos en las observaciones del Reino Unido relativas al etiquetado de bebidas refrescan-

tés no alcohólicas que contienen agua mineral natural y al etiquetado de las bebidas que no se ajusten a la norma, a la sección Etiquetado, en lugar de los textos contenidos en VII ii) y iii) de la norma. El Comité acordó que el texto siguiente deberá agregarse a la sección Etiquetado de la norma en lugar de la segunda parte de la disposición contenida en la sección VI viii) de la norma, mencionado en el párrafo 44:

"Cuando las bebidas refrescantes no alcohólicas contengan agua mineral natural, la presencia de agua mineral natural sólo podrá indicarse en la etiqueta si no se ha añadido al producto otra agua que el agua mineral natural. Esa indicación no deberá hacer referencia alguna a propiedades favorables a la salud".

49. El Comité acordó que las secciones F y G de la sección Etiquetado de la norma no se modifiquen. Algunos delegados manifestaron que en su opinión no deben figurar en la etiqueta pretensiones curativas de enfermedades determinadas ni de estados enfermizos. Las demás secciones de la norma deberán ajustarse en estilo y redacción a la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

50. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

El Comité no introdujo modificación alguna en la sección de la norma relativa a los métodos de análisis y toma de muestras aunque convino que la lista de los métodos de análisis y toma de muestras preparada por el Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, junto con los métodos indicados por la delegación de la República Federal de Alemania se presentaran al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. El Comité observó que no sería posible, en vista del factor tiempo y de la gran cantidad de labor que espera al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, tratar estos asuntos en su próximo período de sesiones.

CONCLUSION

51. Como podrá transcurrir algún tiempo antes de que esos métodos puedan sancionarse como métodos internacionales de arbitraje, el Comité concluyó que ello no sería motivo para demorar la norma y convino que ésta se presentase para su sanción en el próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 8 como Norma Regional Europea. La norma, enmendada sustancialmente por el Comité y revisada en su estilo y redacción por la Secretaría a petición del Comité, figura como Apéndice V.

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

52. El Comité consideró dos documentos (CODEX/EURO/69/65 y CODEX/EURO/69/6) que describen la marcha de los trabajos hasta la fecha y el futuro programa de trabajos de la Comisión Económica Europea en la esfera de la armonización de la legislación sobre los alimentos. Los documentos fueron amablemente suministrados por la Comisión de la CEE y el Comité agradeció esta información. El observador de la CEE atrajo la atención del Comité sobre algunos cambios menores en el calendario propuesto para el trabajo futuro

de la Comunidad. El Comité tomó también nota de que los Países Miembros de la Comunidad habían llegado a un acuerdo verbal el 28 de mayo de 1969, relativo a la notificación recíproca de sus intenciones de aceptar las Normas del Codex. El texto del acuerdo verbal figura en el "Journal officiel des Communautés européennes", N° C 76/9 del 17 de junio de 1969. El observador de la Comunidad señaló la conveniencia de una colaboración lo más estrecha posible entre la CEE y la Comisión del Codex Alimentarius e informó al Comité que están examinándose algunos proyectos de normas del Codex con fines de formar la base de las directivas de la Comunidad.

SOPAS Y CALDOS

53. El Coordinador para Europa informó al Comité que había sostenido algunas conversaciones con personas interesadas de Europa sobre la cuestión de la elaboración de normas para sopas y caldos. Una cantidad considerable de delegaciones expresó su interés en la necesidad de normas para dichos productos y manifestaron su opinión de que había llegado el momento de iniciar los trabajos sobre normas internacionales. Algunas delegaciones opinaron que sería conveniente en un principio emprender estos trabajos sobre una base regional europea. Otras delegaciones atrajeron la atención sobre la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius en su Sexto período de sesiones en el sentido de que, en vista del interés general por esos productos, toda norma sobre ellos debería elaborarse sobre una base mundial. La Comisión ha solicitado las opiniones de los Países Miembros acerca de los diversos aspectos del tema de sopas y caldos y la cuestión será examinada en su totalidad por la Comisión en su Sexto período de sesiones. La delegación de Suiza refirmó el ofrecimiento de su gobierno de asumir la responsabilidad de la presidencia de un Comité del Codex encargado de elaborar normas para sopas y caldos, ya sea sobre una base mundial o europea. El Comité Coordinador indicó que de acuerdo con el procedimiento para la elaboración de normas regionales, si la Comisión cambiara de opinión con respecto a las normas mundiales para sopas y caldos, el Comité aceptaría participar plenamente y colaborar en este trabajo con el Comité del Codex correspondiente.

HELADOS COMESTIBLES

54. El Comité observó que la Comisión decidirá en su próximo período de sesiones cómo seguir con el tema de las normas para helados comestibles a base de grasa de leche y de grasa no láctea teniendo en cuenta la información que suministrarán los gobiernos con respecto al comercio internacional de esos productos. La delegación de Suecia informó al Comité que el gobierno de Suecia aún desea asumir la responsabilidad de la presidencia de un Comité del Codex sobre Helados Comestibles que elabore normas mundiales para todos los tipos de helados comestibles. El Comité observó también que el Comité de Expertos Gubernamentales sobre la Leche y los Productos Lácteos, en su duodécimo período de sesiones en julio de 1969 indicó su disposición a extender el alcance de su trabajo hasta incluir normas para helados comestibles basados en grasa de leche y grasa no láctea. El Comité Coordinador

refirmó su disposición para elaborar normas para todos los tipos de helados y sorbetes comestibles, si la Comisión decidiera que deben elaborarse normas para esos productos sobre una base regional europea.

ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

55. El Comité recordó los debates sostenidos sobre este tema en su último período de sesiones (párrafo 27 de ALINORM 69/6), así como los debates sobre el tema sostenidos durante el Sexto período de sesiones de la Comisión (párrafo 112 de ALINORM 69/67). Algunos miembros del Comité expresaron la opinión de que, si el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales consideraba que ciertos aspectos de su labor eran en gran parte de interés europeo, el Comité Coordinador para Europa indicaría su deseo de participar plenamente y colaborar con el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, de acuerdo con el procedimiento para la Elaboración de normas regionales.

OTROS ASUNTOS

56. La delegación de Hungría indicó que presentó al Coordinador para Europa y a la Secretaría de la Comisión una propuesta de proyecto a los efectos de que se elaborara un estudio general de los sistemas de inspección y de los servicios de control responsables de asegurar la observancia de las disposiciones de las normas sobre alimentos en los diferentes países de Europa, a fin de lograr una colaboración y cooperación adecuadas entre los diversos organismos de Europa responsables por los asuntos relativos al control de los alimentos. La delegación húngara declaró que consideraba que su proposición era oportuna puesto que varias normas han sido ya aprobadas por la Comisión para su distribución a los gobiernos a los fines de su aceptación, y puesto que otro número considerable de normas se hallan actualmente en una fase adelantada de elaboración. La delegación húngara indicó que la importancia del trabajo en ese sentido fue señalada hace quince años por las autoridades austriacas de control de los alimentos al surgir la idea de un Codex Europaeus.

57. El Comité estaba informado de que el Comité Ejecutivo en su Décimocuarto período de sesiones, celebrado del 17 al 19 de septiembre de 1969, consideró un posible programa de trabajos de la Comisión para el decenio próximo. El Comité Ejecutivo había formulado algunas recomendaciones preliminares para su consideración en el Séptimo período de sesiones de la Comisión, en cuanto a los productos que podrían merecer ser objeto de normas, siempre que satisficieran los criterios de justificación establecidos por la Comisión. El Comité Ejecutivo había impartido instrucciones a la Secretaría para que preparara un documento para el Séptimo período de sesiones de la Comisión sobre el posible programa de trabajos de la Comisión para el próximo decenio, que incorporase las recomendaciones del Comité Ejecutivo. El documento habrá también de comprender en una sección aparte las observaciones de los gobiernos sobre este tema, ya solicitadas por la Secretaría.

58. En vista del hecho que el Comité Coordinador para Europa, con el adelanto de las normas para hongos comestibles y aguas minerales naturales al Trámite 8 del Procedimiento, ha completado con éxito el programa de trabajos que había emprendido consideró que debería solicitarse a los gobiernos geográficamente situados en Europa sus observaciones en cuanto a los temas que en su opinión sería conveniente que el Comité Coordinador tratara en lo futuro en un plan europeo. En consecuencia, se solicitó a la Secretaría que escribiera a los gobiernos geográficamente situados en Europa sobre este asunto y que incluyera las respuestas de los gobiernos, como tercera sección en el documento que preparará la Secretaría sobre el posible programa de trabajos para el próximo decenio.

DISCURSO MINISTERIAL

Durante el período de sesiones y en su clausura, el Comité tuvo el honor de escuchar discursos que le fueron dirigidos por la Sra. G. Rehor, Ministro Federal de Asuntos Sociales, y el Sr. K.R. Mitterer, Ministro Federal de Industria y Comercio.

LISTA DE PARTICIPANTES

PRESIDENTE: Dr. Richard WILDNER
Stubenring 1
1010 Vienna

AUSTRIA
(Delegación)

Dr. Franz Bauhofer
Sektionschef
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Georg Bancalari
Fachverbandvorsteher-Stellvertreter
Fachverband Mineralquellen
Bundeskammer der gew. Wirtschaft
Hoher Markt 3
1010 Vienna

Prof. Engelbert Bancher
Vorstand d. Institutes f. Botanik
Technische Hochschule
Getreidemarkt 9
1060 Vienna

Dr. Dietrich Benda
Prov. Kommissär
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
1010 Vienna

Mag. pharm. Fried Czepelak
Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung
in Wien
Kinderspitalg. 15
1090 Vienna

Dr. Hans Ettl
Ministerialrat
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Robert Harmer
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittel
Industrie
Renngasse 4
1010 Vienna

Dr. Herbert Hauffe
Ministerialrat
Bundesministerium für Handel, Gewerbe und Industrie
Stubenring 1
1010 Vienna

AUSTRIA
(Delegación) (Cont.)

Richard Kühr
Fachverband für Nahrungs- und Genussmittel
Industrie
Zaunergasse 1-3
1030 Vienna

Dr. Kurt Lohwag
o. Professor
Hochschule für Bodenkultur
Peter Jordanstrasse 82
1190 Vienna

Dr. Karl Pfoser
Min. Sekr.
Bundesministerium für Soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dkfm. Dr. Hermann Redl
W. Ob. Koär
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Leopold Schmid
o. Professor
Universität Wien
Hetzendorferstrasse 115
1120 Vienna

Dr. Rudolf Seuchs
Ministerialrat
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft
Stubenring 1
1010 Vienna

Dipl. Kfm. Otto Waas
Geschäftsführer des Fachverbandes der
Nahrungs- und Genussmittelindustrie
Osterretchs
Zaunergasse 1
1030 Vienna

Prof. Dr. Rudolf Wenger
Primarius
Krankenanstalt Rudolfstiftung
Esteplatz 5
1030 Vienna

AUSTRIA
(Observadores)

Dr. Gustav Beier
Senatsrat, Marktamtsdirektor
Rathaus
1010 Vienna

Prof. Dr. Karl Fellingner
Präsident des Obersten Sanitätsrates
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Herbert Gutwald
Ost. Unilever GmbH
Schenkenstr. 8
1010 Vienna

Dr. Alois Modl
Geschäftsführer des Fachverbandes für
Mineralwasser
Bundeskammer der gew. Wirtschaft
Hoher Markt 3
1010 Vienna

Dr. Karl Schindl
Sektionschef i.R.
Volksg. 6
1130 Vienna

Dipl. Ing. Rudolf Schütz
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstr. 29
1190 Vienna

Dr. Kurt Sedlisky
Direktor
Ost. Unilever GmbH
Schenkenstr. 8
1010 Vienna

DINAMARCA

Inga Steen Jensen
Secretary of the Danish National Committee
Ministry of Agriculture
Slotsholmsgade 10
Copenhagen, K.

FRANCIA

Ch. Castang
Service de la Répression des Fraudes
42bis, rue de Bourgogne
Paris 7ème

ALEMANIA, REP. FED.

Dr. W. Fedde-Woywode
Ministerialrat
Bundesministerium für Gesundheitswesen
K. Finkelnburgstr. 19
Bad Godesberg

ALEMANIA, REP. FED. (Cont.)

Dr. h.c. Edmund Forschbach
Ministerialdirigent i.R.
Bundesministerium für Gesundheitswesen
7801 Dottingen

Günter Klein
Rechtsanwalt
Bund. f. Lebensmittelrecht u. Lebensmittelkunde
Am Hofgarten 16
53 Bonn

Dr. Kneilmann
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten
Duisdorfer Strasse
Bonn

Helga Merkel
Abteilungsleiter
Bundesministerium für Gesundheitswesen
K-Finkelnburgstr. 19
Bad Godesberg

Dr. Hans Bodo Tolkmitt
Rechtsanwalt
Schwanenwik 33
2000 Hanburg 22

HUNGRIA

Jozsef Szilágyi
Deputy Head of Department
Ministry of Food and Agriculture
Kossuth L. 11
Budapest V

T. Zoltán
Secretary of the Hungarian Codex Committee
Hungarian Office for Standardization
Ullői-út. 25
Budapest IX

ITALIA

Dr. Calisto Zambrano
Segretario generale Comitato Italiano del
Codex Alimentarius
Ministero dell'Agricoltura
Via Sallustiana 10
Rome

Attilio Mambelli
Funzionario dello Stato
Ministero Industria Commercio-Artigianato
Via Molise 2
Rome

LUXEMBURGO

Dr. Henri Krombach
Ingenieur, Chef de Division
Ministère de la Santé Publique
Boulevard de la Pétrune, 57
Luxembourg

PAISES BAJOS

M.J.M. Osse
Direction of Industries and International Trade
Ministry of Agriculture and Fisheries
1e Van den Boschstraat 4
Den Haag

POLONIA

Anna Czerni
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warszawa

Waclaw Orlowski
Expert
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warszawa

SUECIA

Carl Lindskog
Director
Schwedisches Codexkomitee
Bygatan 64
260 40 Viken

SUIZA

Prof. Dr. Otto Högl
Comité National Suisse
Haslerstr. 16
Berne

Prof. Dr. Hermann Mohler
Oskar Biderstr. 10
8057 Zürich

Jean Ruffy
Président du Comité national suisse
du Codex Alimentarius
Haslerstr. 16
Berne

TURQUIA

Cemil Sevin
Commercial Councillor
Turkish Embassy, Vienna
Prinz Eugenstr. 40
1040 Vienna

REINO UNIDO

R.F. Giles
Assistant Secretary
Food Standards Science and Safety Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London S.W.1

YUGOSLAVIA

Dr. Slobodan Stosic
Federal Inspecteur sanitaire pour
l'alimentation et l'hygiène
Brankova 25
Beograd post 25

Prof. Dr. Bozidar Vajic
Delegate of the Federal Council for Health
Miramarska 13 C
Zagreb

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN FEDERATION OF INSPECTION
OF DRIED FRUITS, PRESERVES, SPICES
AND HONEY
(FRUCOM)

Jan J. Mertens
Vice-président Frucom
30, St-Amelbergalei
B-2121 Schoten, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF
GLUCOSE INDUSTRIES
(I.F.G.)

Ernst G. Rapp
20, Square Ambiorix
Bruxelles 4, Belgium

COMMISSION DES COMMUNAUTES
EUROPEENNES
(EEC)

Egon Gaerner
Direction Générale de
l'Agriculture
126, rue Stévin
Bruxelles 4, Belgium

SECRETARIA OMS

Dr. Z. Matyas

SECRETARIA FAO

G.O. Kermode
Chief, FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

H.J. McNally
Liaison Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

SECRETARIA DE AUSTRIA

Helmut Hajek
Sekretär der Osterr. Arbeitsgemeinschaft
für Volksgesundheit
Stubenring 1
1010 Vienna

Rudolf Katholitzky
Amtssekretär
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Emmerika Lebisch
Fachinspektor
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Maria Vitek
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

* * * *

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA HONGOS
COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS

(Trámite 8)

I. AMBITO

Esta norma contiene los requisitos generales aplicables a todos los hongos comestibles, frescos o elaborados, cuyo consumo permiten las autoridades competentes de los países consumidores. Podrán establecerse requisitos más específicos para los productos comprendidos en esta norma en normas para grupos de productos o en normas para productos determinados.

II. DESCRIPCION

1. Definiciones de los productos

- 1.1 Por "hongos comestibles" se entiende las plantas pertenecientes a un grupo vegetal específico - fungi - que crecen en estado silvestre o que se cultivan y que después de su elaboración necesaria son apropiadas para utilizarse como alimento.
- 1.2 Por "especie" se entiende las especies botánicas y sus variedades muy afines; por ejemplo, las variedades de Boletus edulis y de colmenillas redondeadas o cónicas se considerarán como pertenecientes a la misma especie.
- 1.3 Por "hongos frescos" se entiende hongos escogidos y envasados, puestos a la venta lo antes posible después de su recolección.
- 1.4 Por "hongos surtidos" se entiende los preparados mezclando hongos comestibles o partes reconocibles de hongos comestibles de diversas especies según proporciones establecidas, después de escogerse, de conformidad con la sección II. 4 de esta norma.
- 1.5 Por "productos de hongos" se entiende los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados, la sémola de hongos, el polvo de hongos), los hongos encurtidos, los hongos salados, los hongos fermentados, los hongos en aceites vegetales, los hongos congelados rápidamente, los hongos esterilizados, el extracto de hongo, el concentrado de hongos y el concentrado de hongos secos.
- 1.6 Por "hongos desecados" se entiende el producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.
- 1.7 Por "sémola de hongos" se entiende hongos comestibles de una sola especie, desecados y toscamente molidos.
- 1.8 Por "polvo de hongos" se entiende hongos comestibles de una sola especie, desecados y molidos tan finamente como para que su polvo pase por un tamiz de malla de 200 micras.

- 1.9. Por "hongos encurtidos" se entiende hongos comestibles de una o más especies, frescos o previamente conservados, adecuadamente preparados después de limpiados, lavados y blanqueados, sumergidos en vinagre y con o sin la adición de sal, especias, azúcares, aceites vegetales, ácidos acético, láctico, cítrico o ascórbico y pasterizados luego en recipientes cerrados herméticamente.
- 1.10 Por "hongos salados" se entiende hongos comestibles frescos de una sola especie, enteros o en lonjas, conservados en salmuera después de limpiados, lavados y blanqueados.
- 1.11 Por "hongos fermentados" se entiende hongos comestibles frescos de una sola especie, conservados por fermentación en sal y ácido láctico.
- 1.12^{1/} Por "hongos congelados rápidamente" se entiende hongos comestibles frescos de una sola especie, que, después de limpiados, lavados y blanqueados, se someten a un proceso de congelación en una instalación apropiada y que se ajustan a las condiciones establecidas más adelante en esta sección y en la sección VII.2. de esta norma. Esta operación de congelación debe efectuarse de modo tal que el nivel de temperatura de cristalización máxima se exceda rápidamente. El proceso de congelación rápida no se considerará terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18° C en su centro térmico después de la estabilización térmica.
- 1.13 Por "extracto de hongos" se entiende un producto concentrado de zumo de hongos comestibles frescos o de agua de hongos comestibles desecados de una o más especies con adición de sal, y que se concentra al 7% de extracto sin sal.
- 1.14 Por "concentrado de hongos" se entiende un producto concentrado de zumo de hongos comestibles frescos o de agua de hongos comestibles desecados de una o más especies con adición de sal, y que se concentra al 24% de extracto sin sal.
- 1.15 Por "concentrado de desecado de hongos" se entiende el producto desecado obtenido de extracto de hongos o de concentrado de hongos.
- 1.16 Por "hongos esterilizados" se entiende hongos comestibles frescos, salados o congelados, de una o más especies, enteros o en lonjas envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a tratamiento térmico hasta un grado que garantice la resistencia del producto al deterioro.

1/ El Comité solicitó a la Secretaría que examinara si podía ser necesario algún cambio de redacción en la definición de hongos congelados rápidamente, teniendo en cuenta las definiciones de frutas y hortalizas congeladas rápidamente aprobadas por el grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente, en su Quinto período de sesiones, celebrado en setiembre de 1969. La Secretaría enmendó la definición tal como figura arriba, y esta se ajusta ahora a la definición de los procedimientos de congelación rápida adoptada para diversas frutas y hortalizas congeladas rápidamente.

1.17 Por "hongos en aceite de oliva y otros aceites vegetales" se entiende hongos comestibles frescos o salados de una sola especie, enteros o en lonjas, envasados en recipientes cerrados herméticamente en aceite de oliva u otro aceite vegetal comestible y sometidos a tratamiento térmico hasta un grado que garantice la resistencia del producto al deterioro.

2. Definiciones de los defectos

2.1 Por "hongos dañados" se entiende hongos a los que falta más de 1/4 del sombrerete.

2.2 Por "hongos aplastados" se entiende las partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 15x15 mm en el caso de hongos frescos y de 5x5 mm en el caso de hongos desecados.

2.3 Por "hongos deteriorados" se entiende hongos parduzcos o podridos como consecuencia del ataque de microorganismos y/o mohos.

2.4 Por "hongos dañados por larvas" se entiende hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas. En los hongos dañados por larvas no se comprende el daño causado por polillas.

2.5 Por "impurezas orgánicas de origen vegetal" se entiende la presencia de otros hongos comestibles y de partes de plantas como pueden ser hojas, agujas de pino, etc...

2.6 Por "impurezas minerales" se entiende las sustancias que, después de extraídas las cenizas, quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

3. Especies principales

Todos los hongos comestibles cuyo consumo está permitido por las autoridades competentes de los países consumidores.

4. Examen y clasificación de las materias primas

Como hay hongos comestibles que se parecen mucho a hongos no comestibles o venenosos, habrá que tener cuidado de asegurar en la recolección de los hongos, de recoger sólo los de una misma especie comestible. Cuando esta precaución no se haya observado adecuadamente, las especies de hongos comestibles deberán escogerse entre los hongos recolectados, antes de comercializarse, conservarse o utilizarse en la preparación de productos de hongos. Los hongos silvestres que han de comercializarse, conservarse o utilizarse en la elaboración de productos de hongos deberán ser examinados cuidadosamente por un experto a fin de determinar si hay entre ellos hongos no comestibles y esos hongos no comestibles deberán eliminarse.

III. COMPOSICIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

1. Hongos frescos

1.1 Condición : los hongos comestibles frescos deberán estar sanos, esto es, no echados a perder; deberán estar limpios, firmes, indemnes, y exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor y sabor propios de su especie.

1.2 Composición : El número de pies no excederá el número de sombreretes.

1.3 Defectos permitidos

1.3.1 Hongos silvestres

a) Impurezas minerales	- máx. 1%	} en peso
b) Impurezas orgánicas de origen vegetal	- máx. 0,3%	
c) Contenido de hongos dañados por larvas	- máx. 4%	

1.3.2 Hongos cultivados

a) Impurezas minerales	- máx. 0,5%	} en peso
b) Impurezas orgánicas (incluso residuos de abono):		
hongos enteros	- máx. 8%	
hongos en lonjas	- máx. 1%	
c) Contenido de hongos dañados por larvas	- máx. 0,5%	

2. Productos de hongos (requisitos generales)

2.1 Materia prima. En la preparación de productos de hongos sólo podrán utilizarse hongos comestibles frescos tratados o elaborados inmediatamente después de recogidos, antes de que comience su deterioración. Tanto como materia prima o como hongos en conserva, deberán estar sanos, limpios, indemnes, extentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor y el sabor propios de su especie.

2.2 Ingredientes permitidos

Los productos de hongos pueden contener:

- a) Sal (cloruro de sodio)
- b) Vinagre
- c) Especies e hierbas aromáticas
- d) Azúcares
- e) Aceite vegetal refinado
- f) Grasa animal refinada
- g) Mantequilla, leche, leche en polvo, crema
- h) agua
- i) vino

2.3 Formas de presentación

Los hongos elaborados pueden presentarse en formas diversas, por ejemplo, enteros con sus pies, sombreretes enteros (bólonos) sin pies, en lonjas, trozos y pies, en sémola, en polvo o en concentrado.

2.4 Composición

Excepto en el caso de productos de hongos consistentes totalmente en sombreretes o cuando la adición de pies se indique en la etiqueta de acuerdo con las disposiciones de la sección VIII-1.5, el número de pies no deberá exceder el número de sombreretes.

3. Productos de hongos (requisitos especiales)

3.1 Hongos desecados

3.1.1 Criterios de calidad

- a) Color, olor y sabor - propios de la especie
- b) Contenido de agua - máx. 6% cuando liofilizados
- máx. 13% desecados no liofilizados

3.1.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales - máx. 2%
 - b) Impurezas orgánicas de origen vegetal - máx. 0,02%
 - c) Contenido de hongos dañados por larvas - máx. 20%
- } en peso

3.2 Sémola de hongos y polvo de hongos

3.2.1 Criterios de calidad

- a) Contenido de agua de la sémola de hongos - máx. 13%
- b) Contenido de agua del polvo de hongos - máx. 9%

3.2.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales - máx. 2% en peso

3.3 Hongos encurtidos

3.3.1 Ingredientes permitidos

- a) Sal (cloruro de sodio) - máx. 2,5%
 - b) Azúcares - máx. 2,5%
- } en peso

3.3.2 Defectos permitidos

- | | | |
|---|-------------------------------------|-----------|
| a) Impurezas minerales | - máx. 0,1% | } en peso |
| b) Impurezas orgánicas de origen vegetal | - máx. 0,02% | |
| c) Contenido de hongos dañados por larvas | - hongos silvestres máx. 4% en peso | |

3.4 Hongos fermentados

3.4.1 Composición y Factores esenciales de calidad

Acido láctico que se forma naturalmente como consecuencia del proceso de fermentación - mín. 1%

3.4.2 Ingredientes permitidos

- | | <u>mín.</u> | <u>máx.</u> |
|---------------------------|-------------|-------------|
| a) Sal (cloruro de sodio) | 3% en peso | 6% en peso |

3.4.3 Defectos permitidos

- | | | |
|---|----------------------|-----------|
| a) Impurezas minerales | <u>máx.</u>
0,2%) | } en peso |
| b) Impurezas orgánicas de origen vegetal | 0,1%) | |
| c) Contenido de hongos dañados por larvas | 4%) | |

3.5 Hongos en aceite de oliva u otro aceite vegetal

3.5.1 Ingredientes permitidos

- | | |
|---|-------------------|
| a) Sal (cloruro de sodio) | - máx. 1% en peso |
| b) Aceite de oliva u otro aceite vegetal comestible | |

3.5.2 Defectos permitidos

- | | | |
|--|--------------|-----------|
| a) Impurezas minerales | - máx. 0,1% | } en peso |
| b) Impurezas orgánicas de origen vegetal | - máx. 0,02% | |
| c) Hongos dañados por larvas: | | |
| hongos silvestres | - máx. 4% | } en peso |
| hongos cultivados | - máx. 0,5% | |

3.6 Hongos congelados rápidamente

3.6.1 Defectos permitidos

- | | | |
|---|--------------|-----------|
| a) Impurezas minerales | - máx. 0,2% | } en peso |
| b) Impurezas orgánicas de origen vegetal | - máx. 0,02% | |
| c) Contenido de hongos dañados por larvas | - máx. 4% | |

3.7 Hongos esterilizados

3.7.1 Ingredientes permitidos

a) Sal (cloruro de sodio) - máx. 2%

3.7.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales - máx. 0,2%
- b) Impurezas orgánicas de origen vegetal - máx. 0,02%
- c) Contenido de hongos dañados por larvas - máx. 4%

3.8 Extracto de hongos y concentrado de hongos

3.8.1 Ingredientes permitidos

a) Sal (cloruro de sodio) - máx. 20%

3.8.2 Defectos permitidos

a) Impurezas minerales o impurezas orgánicas de origen vegetal - ninguna

3.9 Concentrado desecado de hongos

3.9.1 Criterios de calidad

a) Contenido de agua - máx. 9%

3.9.2 Ingredientes permitidos

a) Sal (cloruro de sodio) - máx. 5%

3.9.3 Defectos permitidos

a) Impurezas minerales o impurezas orgánicas de origen vegetal - ninguna

3.10 Hongos salados (productos semielaborados)

3.10.1 Ingredientes permitidos

a) Sal (cloruro de sodio) $\frac{\text{mín.}}{15\% \text{ en peso}}$ $\frac{\text{máx.}}{18\% \text{ en peso}}$

3.10.2 Defectos permitidos

- a) Impurezas minerales 0,3% en peso
- b) Impurezas orgánicas de origen vegetal 0,05% en peso
- c) Contenido de hongos dañados por larvas 4% en peso

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios sancionó las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios y sus especificaciones, contenidas en la sección... del Codex Alimentarius:

<u>Nombre del aditivo</u>		<u>Dosis de uso</u>
Acido acético	} en los productos de hongos enumerados en esta norma, cuando corresponda	Sin límites salvo en lo dispuesto más adelante con respecto a los hongos encurtidos y los hongos esterilizados
Acido láctico		
Acido cítrico		
Acido ascórbico		
Acido acético	hongos encurtidos	- máx. 2%
Acidos láctico y cítrico usados por separado o en combinación	hongos esterilizados	- máx. 0,5%

V. HIGIENE

1. Los productos comprendidos en esta norma que estén en forma desecada o deshidratada deberán prepararse de conformidad con las disposiciones del Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Deshidratadas incluso Hongos Comestibles.
2. Los productos comprendidos en esta norma pasterizados en recipientes cerrados herméticamente deberán prepararse de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Frutas y Hortalizas Envasados.
3. Los productos comprendidos en esta norma congelados rápidamente deberán prepararse de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para Productos de Frutas y Hortalizas Congelados Profundamente.
4. Los productos comprendidos en esta norma no incluidos en una de las categorías de V.1., 2. y 3., por ejemplo los hongos comestibles frescos, deberán prepararse de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

VI. PESOS Y MEDIDAS

1. Llenado de los recipientes

1.1 Llenado mínimo

El recipiente deberá estar bien lleno de hongos y el producto (incluso el medio de cobertura) deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volume de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

1.2 Peso escurrido mínimo

a) Envasado ordinario, con vinagre, con vino

El peso del producto escurrido no deberá ser inferior a los porcentajes siguientes, calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

Capacidad del recipiente

0,5 litros o menos	50%
Más de 0,5 litros	53%

b) Envasado con salsas o aceite

La porción de hongo escurrida después de quitar por lavado la salsa o el líquido, deberá pesar no menos de 33-1/3% del peso total del producto.] 1/

VII. ENVASADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1. El envase utilizado para hongos frescos deberá estar perforado a fin de permitir el libre paso del aire si es necesario.
2. El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de su venta final. La reconocida práctica de descongelar y reenvasar los productos bajo control, seguida de la aplicación del proceso de congelación rápida definida en la sección II.1.12 de esta norma está permitida.
3. En el caso de a) hongos desecados y b) sémola de hongos y polvo de hongos, se atrae la atención sobre la necesidad de impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por insectos, en particular por polillas y gorgojos.

VIII. ETIQUETADO (sujeto a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos)

A más de las secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las disposiciones específicas siguientes:

- 1/ Véase el párrafo 16 del Informe. La sección de esta norma sobre Pesos y Medidas se ha tomado del Proyecto de Norma para Hongos en Conserva (Apéndice III del documento ALINORM 69/20). El Comité acordó incluir en esta norma los párrafos VI.1.1 y VI.1.2 a) de este texto. El Relator señala y la Secretaría acuerda que el párrafo VI.1.2 b) deberá incluirse en esta norma. En consecuencia este párrafo se ha puesto entre corchetes para su consideración.

1. Nombre del alimento

- 1.1 Los productos que correspondan a las definiciones y satisfagan los requisitos de esta norma deberán designarse apropiadamente a fin de indicar su verdadera naturaleza. Los términos "hongo" y "hongos" podrán sustituirse por la designación comunmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que ha de venderse, por ejemplo "hongo" u "hongos" para los del género *Agaricus*. Será facultativo indicar en la etiqueta el método de elaboración al cual se ha sometido el producto, por ejemplo "desechado" o "esterilizado", excepto en el caso de hongos congelados rápidamente, en que las palabras "congelados rápidamente" deberán figurar en la etiqueta, pero no es necesario que formen parte de la designación del producto.
- 1.2 En el caso de hongos frescos, desecados, salados, congelados rápidamente, fermentados, encurtidos y envasados, el nombre común de la especie de hongos deberá figurar a más de la palabra "hongos". También deberá indicarse el nombre en latín de la especie.
- 1.3 En el caso de otros productos de hongos consistentes en más de una especie de hongos, la palabra "surtidos" deberá formar parte de la designación. Además, el nombre de la especie (incluso el nombre en latín de la especie) deberá figurar en la etiqueta.
- 1.4 En el caso de productos de hongos elaborados con hongos que no sean frescos, deberá indicarse en la etiqueta el método de elaboración a que han sido sometidos los hongos utilizados en la preparación del producto final.
- 1.5 Cuando se utilicen hongos salados como materia prima para la elaboración de productos de hongos, deberá indicarse en la etiqueta que se han utilizado hongos salados.

2. Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones.

3. Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Sistema Internacional") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el producto, excepto los productos de hongos envasados en líquidos, caso en el cual deberá indicarse el peso escurrido del producto.

4. Nombre y dirección

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

5. País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto. Cuando un producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su

naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de Etiquetado.

IX. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje sujetos a la sanción o que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

1. Determinación de impurezas minerales

Métodos (sujetos a sanción)

AQAO, décima edición, 1965, "Sand and Silices, Plants, 6.005"
OIN, Recomendación R 763: Determinación de las cenizas insolubles en ácido clorhídrico.

2. Determinación del peso escurrido: Envasado ordinario, en vinagre, en vino. (Método sancionado)

2.1 Definición

El peso escurrido expresa el porcentaje de contenido sólido determinado por el procedimiento descrito a continuación.

2.2 Materiales

2.2.1 Especificaciones para tamices circulares

- 2.2.1.1 Si la cantidad del contenido total del envase es menor de 1,5 kg (3 libras) utilícese un tamiz de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.
- 2.2.1.2 Si la cantidad del contenido total del envase es de 1,5 kg (3 libras) o mayor, utilícese un tamiz de 30 cm (12 pulgadas) de diámetro.
- 2.2.1.3 La mallas de los tamices son de alambre, tejido para formar aberturas cuadradas de 2,8 mm de lado. a/, b/

2.3 Procedimiento

Pésese el envase sin abrir, ábrase y échese el contenido total sobre el tamiz circular del cual se ha establecido la tara. Sin zarandear el producto, inclínese el tamiz para facilitar el escurrimiento. Escúrrase durante 2 minutos, pésese ya sea los sólidos escurridos o el líquido obtenido y pésese el envase vacío seco.

2.4 Cálculo, expresión e interpretación de los resultados

De los pesos así obtenidos determinense el porcentaje del peso del líquido y el porcentaje del peso de lo escurrido (contenido sólido).

a/ Ref. OIN Recomendación R 565.

b/ Esos tamices pueden sustituirse por tamices EE.UU. de malla estándar N°8 (dimensión de abertura 2,38 mm).

2.5 Referencias bibliográficas

AQAO (1965) 30.001 : peso escurrido.

3. Determinación del peso lavado escurrido envasado en salsa, en aceite. (método sancionado)

1. DEFINICION

El peso lavado escurrido expresa el porcentaje de contenido sólido lavado con agua caliente determinado por el procedimiento descrito a continuación.

2. MATERIALES

2.1 Especificaciones para tamices circulares

√ Malla fina tamiz EE.UU. N° 50⁷ a/ 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.

3. PROCEDIMIENTO

3.1 Pésese el envase sin abrir.

3.2 Abrase el envase y lávese el contenido sobre un tamiz de malla fina tarado.

3.3 Lávese el contenido del tamiz con agua fría corriente y lávese luego con agua caliente corriente hasta que el contenido quede exento de sustancias solubles.

3.4 Extiéndanse los hongos lavados sobre el fondo del tamiz, escúrranse durante 5 minutos y pésense.

3.5 Pésese el envase vacío seco y determínese el contenido neto (o peso total del producto).

4. CALCULO, EXPRESION E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS

Calcúlese el porcentaje del peso escurrido con relación al contenido neto (o peso total del producto).

a/ Ha de sustituirse por el correspondiente tamiz OIN.

PROYECTO DE NORMA PARA HONGOS COMESTIBLES DESECADOS 1/
(Trámite 8)

Léase juntamente con la Norma
General para Hongos Comestibles
y sus Productos

I. AMBITO

Esta norma se aplica a los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados), enteros o en lonjas, de todas las especies comestibles, elaborados y envasados.

II. DESCRIPCION

1. Definiciones de los productos

1.1 Por "hongos enteros desecados" se entiende el producto obtenido de hongos limpiados y desecados. Podrán acortarse sus pies.

1.2 Sombreretes enteros sin pies.

1.3 Por "hongos en lonjas desecados" se entiende el producto obtenido de hongos enteros cortados y desecados, de los cuales cada lonja es de un espesor de 1 a 4 mm.

2. Definiciones de los defectos

2.1 Por "hongos dañados" se entiende hongos a los que falta más de 1/4 del sombrerete o en caso de hongos en lonjas, aquellos a los que falta más de 1/3 de la superficie total de la lonja.

2.2 Por "hongos carbonizados" se entiende hongos enteros o en lonjas con vestigios de carbonización en su superficie.

2.3 Por "hongos dañados por larvas" se entiende hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas. En los hongos dañados por larvas no se comprende el dano causado por polillas.

2.4 Por "hongos aplastados" se entiende las partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 5x5 mm.

2.5 Por "pies desprendidos" se entiende pies separados de los sombreretes.

2.6 Por "impurezas orgánicas de origen vegetal" se entiende la presencia de otros hongos comestibles, partes de plantas como pueden ser hojas, agujas de pino, etc...

1/ Nota de la Secretaría : Esta nota comprende los hongos Shii-ta-ke.

2.7 Por "impurezas minerales" se entiende las sustancias que después de extraídas las cenizas quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

3. Especies principales

Todos los hongos comestibles cuyo consumo está permitido por las autoridades competentes de los países consumidores.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

1. Materia prima

1.1 La materia prima utilizada para la elaboración de hongos secos deberá satisfacer los requisitos generales establecidos en la Norma General para Hongos Comestibles y sus Productos.

2. Producto final

2.1 Los hongos desecados deberán:

- estar sanos, esto es no echados a perder;
- tener el color, olor y sabor propios de su especie;
- estar limpios, esto es, exentos de impurezas orgánicas y minerales;
- estar exentos en lo posible de daños causados por larvas y por insectos;
- estar indemnes;
- estar apropiadamente desecados (contenido máximo de agua para los hongos liofilizados 6%; para los demás hongos desecados 13%).

3. Defectos permitidos y tolerancias

Se permite un total del 25% en peso de hongos que no satisfagan los requisitos del producto final enumerado en 2.1. Sin embargo, dentro de esta tolerancia, se aplicarán las siguientes tolerancias máximas individuales:

- Impurezas minerales e impurezas orgánicas de origen vegetal, 2,2%
- Hongos dañados por larvas: - especies cultivadas, 3%
- especies silvestres, 20%
- Hongos aplastados, 6%
- Hongos carbonizados, 2%
- Hongos dañados, 20%
- El número de pies desprendidos deberá ser igual al de los sombreretes, esto es, 1:1.

IV. HIGIENE

Apéndice III
pág. 3

Se recomienda que los productos comprendidos en esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Deshidratadas incluso Hongos Comestibles, que está elaborando el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

V. ENVASADO Y PRESENTACION

a) Uniformidad

Los envases de una misma partida (cajas de madera o cartón y sacos de polietileno) deberán contener cada uno hongos del mismo tipo comercial y tener un peso neto uniforme.

b) Envasado

Las cajas de cartón o de madera y los sacos deberán asegurar una protección adecuada contra la humedad durante el almacenamiento y transporte del producto. Cualquier papel u otro material que se utilice en el interior del envase deberá ser nuevo, impermeable e inocuo para la salud del consumidor. Los hongos no deberán entrar en contacto con las inscripciones impresas en el envase.

c) Los hongos se envasan sueltos en las unidades de envases.

VI. ETIQUETADO (sujeto a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos)

A más de las secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

1. Nombre del producto

Los productos que respondan a las definiciones y satisfagan los requisitos de esta norma deberán designarse especificando :

- a) el nombre común y el nombre en latín de la especie de hongos utilizada, aunque las palabras "hongo" y "hongos" podrán sustituirse por la designación comúnmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que ha de venderse el producto, por ejemplo "hongo" u hongos" para los del género Agaricus;
- b) el tipo del producto: "hongos desecados" u "hongos liofilizados";
- c) la forma de presentación: enteros, sombreretes o en lonjas.

2. Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones.

3. Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del Sistema Internacional") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según las necesidades del país en que se venda el producto.

4. Nombre y dirección

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

5. País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto. Cuando un producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

6. Sello oficial de control

Cada envase podrá marcarse con un sello oficial de control.

VII. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje sujetos a la sanción del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Determinación de impurezas minerales

Métodos

AQAO, décima edición, 1965, "Sand and Silices, Plants", 6.005
OIN, Recomendación R 763: Determinación de las cenizas insolubles en ácido clorhídrico.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA
PARA LOS HONGOS FRESCOS CANTARELOS

(Trámite 8)

Léase juntamente con la Norma
General para Hongos Comestibles
y sus Productos

I. AMBITO

Esta norma se aplica a los hongos comestibles silvestres de la especie CANTHARELLUS CIBARIUS, suministrados frescos después de escogidos y envasados.

II. DESCRIPCION

1. Definiciones de los defectos

- 1.1 Por "hongos dañados" se entiende hongos a los que falta más de 1/4 del sombrerete.
- 1.2 Por "hongos aplastados" se entiende las partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 15x15 mm.
- 1.3 Por "hongos echados a perder" se entiende hongos parduzcos o podridos como consecuencia del ataque de microorganismos y/o mohos.
- 1.4 Por "hongos dañados por larvas" se entiende hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas. En los hongos dañados por larvas no se comprende el daño causado por polillas.
- 1.5 Por "impurezas orgánicas de origen vegetal" se entiende la presencia de otros hongos comestibles, partes de plantas como pueden ser hojas, agujas de pino, etc...
- 1.6 Por "impurezas minerales" se entiende las sustancias que, después de extraídas las cenizas, quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

1. Los cantarelos frescos deberán:

- ser frescos en su aspecto,
- ser de color amarillo claro y hasta oscuro,
- estar sanos, esto es, no echados a perder,
- estar en lo posible exentos de daños producidos por larvas,
- ser firmes en lo posible,
- estar enteros, esto es, indemnes,
- estar limpios, esto es, prácticamente exentos de impurezas orgánicas y minerales,
- estar exentos de olor y sabor impropios,
- estar exentos de humedad excesiva,
- ser capaces de soportar el transporte y la manipulación.

2. El diámetro de los sombreretes de los cantarelos frescos será de:
- mínimo 10 mm
 - máximo 65 mm

3. Selección según el tamaño

Los cantarelos podrán escogerse según su tamaño, determinado por el diámetro del sombrerete. Si así se han escogido, la diferencia entre los sombreretes menores y los mayores no deberá exceder de 20 mm en el mismo envase.

4. Defectos permitidos y tolerancias

Se permite un total del 15% en peso de cantarelos que no satisfagan los requisitos enumerados en 1, 2 y 3, aunque dentro de esta cifra se aplicarán las siguientes tolerancias máximas individuales:

- impurezas minerales 1%
- impurezas orgánicas 0,3%
- hongos aplastados 2%
- hongos dañados por larvas 2%

IV. HIGIENE

Se recomienda que el producto comprendido en esta norma se elabore de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

V. ENVASADO Y PRESENTACION

1. Uniformidad

Los envases de una misma partida (canastillas de liber, pequeñas cajas de tablillas) deberán contener hongos del mismo tipo comercial (seleccionados por tamaño o no) y tener un peso neto uniforme.

2. Envasado

Las canastillas de liber y las cajas de madera o de cartón deberán permitir el libre paso del aire y asegurar una protección adecuada durante el transporte. Cualquier papel u otro material que se utilice en el interior del envase deberá ser nuevo e inocuo para la salud del consumidor. Los hongos no deberán entrar en contacto con las inscripciones impresas en el envase.

3. Presentación

Los hongos se envasan a granel.

VI. ETIQUETADO (sujeto a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos)

A más de las secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N°CAC/RS 1-1969) se aplicarán las disposiciones específicas siguientes :

1. Nombre del producto

El producto deberá designarse de modo que especifique el nombre común y el nombre en latín del hongo.

2. Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Sistema Internacional") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas según las necesidades del país en que se venda el producto.

3. Nombre y dirección

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

4. País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto. Cuando un producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

5. Sello oficial de control

Cada envase podrá marcarse con un sello oficial de control.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje sujetos a la sanción del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Determinación de impurezas minerales

Métodos

AQAO, décima edición, 1965, "Sand and Silices, Plants", 6.005
OIN, Recomendación R 763: Determinación de las cenizas insolubles en ácido clorhídrico.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA
PARA AGUAS MINERALES NATURALES
(Trámite 8)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a las aguas minerales naturales y a las bebidas refrescantes no alcohólicas elaboradas con aguas minerales naturales, en cuanto se refiere al contenido de aguas minerales naturales.

II. DESCRIPCION

A. Definición de agua mineral natural

Por agua mineral natural se entiende el agua bacteriológicamente incontaminada procedente de una fuente subterránea natural o perforada que

- i) tiene propiedades favorables a la salud por sus cualidades particulares o
- ii) contiene en un kg, en su origen y después de embotellada por lo menos 1000 mg de sales disueltas o por lo menos 250 mg de anhídrido carbónico libre y tiene propiedades fisiológicas favorables para la salud.

El reconocimiento de un agua como agua mineral natural de conformidad con los criterios mencionados, corresponderá a la autoridad pertinente del país de origen.

B. Definiciones y descripciones adicionales

i) Agua mineral naturalmente gaseosa

Por agua mineral naturalmente gaseosa se entiende un agua que, embotellada, después de una posible decantación y regasificación contiene la misma cantidad de gas procedente de la fuente que contenía al surgir de la fuente, teniendo en cuenta la tolerancia técnica usual.

ii) Agua mineral natural no gaseosa

Por agua mineral natural no gaseosa se entiende un agua que por su naturaleza y después de una posible decantación y embotellamiento no contiene anhídrido carbónico libre.

iii) Agua mineral natural desgasificada o agua mineral natural reforzada con anhídrido carbónico de la fuente

Por agua mineral natural desgasificada o agua mineral natural reforzada con anhídrido carbónico de la fuente se entiende el agua que después de una posible decantación y embotellamiento no tiene el mismo contenido de anhídrido carbónico que al surgir de la fuente.

iv) Agua mineral natural gasificada

Por agua mineral natural gasificada se entiende un agua que después de una posible decantación y embotellamiento se ha gasificado mediante la adición de anhídrido carbónico no procedente de la fuente.

- v) Por decantación se entiende un procedimiento físico de separación de los elementos impropios del agua mineral, permitido por la legislación nacional.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

A. Criterios de composición

- i) La composición, temperatura y, en general, las características esenciales del agua deben permanecer estables dentro de los límites de las fluctuaciones naturales. Las eventuales variaciones del flujo no deberán ser capaces de modificar la composición, la temperatura ni las características esenciales.
- ii) Los tratamientos enunciados en los párrafos II. B i), ii), iii), iv) y v) sólo pueden efectuarse con la condición de que el contenido mineral del agua no sufra modificaciones en los constituyentes esenciales que confieren al agua sus propiedades.
- iii) Se prohíbe el transporte de aguas minerales naturales en depósitos móviles para el embotellamiento o para cualquier otra elaboración previa al embotellamiento.
- iv) Las instalaciones destinadas a la producción (explotación) de aguas minerales naturales deberán ser apropiadas para conservar las propiedades del agua de conformidad con su definición.
- v) Se permite la utilización de agua mineral natural en la elaboración de bebidas refrescantes no alcohólicas, sujeta a las disposiciones de las secciones VI. A vii) y viii).

IV. HIGIENE

Las disposiciones siguientes relativas a higiene de los alimentos de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) Se recomienda que los productos a los cuales se refiere esta norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. N° CAC/RCP 1-1969).
- ii) Las propiedades bacteriológicas de las aguas minerales naturales deberán ser por lo menos las recomendadas en las "Normas Internacionales para el Agua Potable" de la OMS, segunda edición, 1963.

- iii) La fuente o el punto de emergencia debe protegerse contra los riesgos de contaminación.
- iv) Las instalaciones destinadas a la producción (explotación) de aguas minerales naturales deberán ser apropiadas para excluir toda posibilidad de contaminación. Con este objeto y en particular:
 - a) La captación, las tuberías y los depósitos deberán estar contruidos con materiales idóneos para el agua y de modo tal que impidan la penetración de sustancias extrañas en el agua.
 - b) Las instalaciones y su utilización para la producción (explotación), en particular las destinadas al lavado y embotellado deberán satisfacer los requisitos de higiene.
 - c) Si durante la producción (explotación) se comprueba que el agua está contaminada, el productor deberá suspender todas las operaciones hasta que se haya eliminado la causa de la contaminación.
 - d) La observancia de las disposiciones anteriores será objeto de controles periódicos de conformidad con las exigencias del país de origen.

V. ENVASADO

A. Envases

Las aguas minerales naturales y las bebidas refrescantes no alcohólicas deberán estar, al venderse, envasadas en recipientes cerrados herméticamente, adecuados para impedir la posibilidad de adulteración o contaminación del agua o bebida refrescante.

VI. ETIQUETADO (sujeto a sanción)

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. A más de las secciones 1, 2, 4, 5 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán también las disposiciones siguientes:

A. Nombre del producto

- i) La denominación "agua mineral natural" sólo deberá usarse si el agua corresponde a la definición de la sección II.A.
- ii) La denominación "agua mineral naturalmente gaseosa" sólo deberá usarse si el contenido de anhídrido carbónico procedente de la fuente es el mismo que en el punto de emergencia, de conformidad con la sección II.B i).

- iii) La denominación "agua mineral natural no gaseosa" sólo deberá usarse si, por su naturaleza, el agua no contiene anhídrido carbónico libre, de conformidad con la sección II. B ii).
- iv) La denominación "agua mineral desgasificada" o "agua mineral natural reforzada con anhídrido carbónico de la fuente" sólo deberá usarse si el contenido de anhídrido carbónico del agua no es el mismo que en el punto de emergencia, de conformidad con la sección II. B iii).
- v) La denominación "agua mineral natural gasificada" sólo deberá usarse cuando se haya gasificado mediante la adición de anhídrido carbónico no procedente de la fuente, de conformidad con la sección II. B iv).
- vi) Si el agua mineral natural se ha decantado, la palabra "decantada" deberá formar parte de la denominación.

Etiquetado de bebidas refrescantes no alcohólicas que contienen agua mineral natural

- vii) La etiqueta de las bebidas refrescantes no alcohólicas que contienen agua mineral natural sólo podrá indicar el nombre de esa agua mineral natural si se han elaborado en el mismo lugar de la explotación de la fuente.
- viii) Cuando las bebidas refrescantes no alcohólicas contengan agua mineral natural, la presencia de ésta sólo podrá indicarse en la etiqueta si no se ha añadido al producto otra agua que el agua mineral natural. Esa indicación no deberá hacer referencia alguna a propiedades favorables a la salud.

Etiquetado de las bebidas que no se ajustan a la norma

- ix) Ni en la etiqueta ni en el etiquetado de bebida alguna que no corresponda a la definición de agua mineral natural de la sección II.A deberá figurar indicación alguna susceptible de crear confusión entre esa bebida y el agua mineral natural, y en particular, no deberá hacerse referencia a propiedades favorables a la salud ni a constancias de análisis.

B. Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en volumen en el sistema métrico (unidades del "Sistema Internacional") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en que se venda el producto.

C. Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante.

D. País de origen

Deberá indicarse el emplazamiento de la fuente o su nombre, así como el país de origen.

E. Etiquetado facultativo

En el envase o en la etiqueta podrá figurar también la información siguiente :

- a) nombre comercial;
- b) fecha de la autorización para comenzar la producción (explotación);
- c) resultados de los análisis del agua ya sea como surge de la fuente con la mención de cualquier tratamiento a que haya sido sometida, o del contenido de la botella;
- d) indicaciones relativas a las propiedades favorables a la salud.

F. Prohibiciones relativas al etiquetado

- i) No deberá formar parte del nombre comercial el nombre de una localidad, aldea ni lugar especificado a menos que se refiera a un agua mineral natural producida (explotada) en el lugar designado por ese nombre.
- ii) Está prohibida la utilización de toda indicación o imagen que pueda resultar equívoca o engañosa para el consumidor respecto al origen, composición y propiedades de las aguas minerales puestas en venta.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que están sujetos a la sanción del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras:

- i) Para las pruebas deberán utilizarse métodos de análisis modernos.
- ii) Deberán aplicarse los métodos de análisis en cuanto a requisitos bacteriológicos y sustancias tóxicas contenidos en las "Normas Internacionales para el Agua Potable" de la OMS, segunda edición, 1963, a menos que se hayan elaborado métodos analíticos más sensibles.
- iii) En los informes detallados de los análisis deberán especificarse los métodos aplicados.
- iv) La presentación de los resultados de los análisis deberá efectuarse de conformidad con las normas ISM (International Standard Measurements); los resultados deben expresarse en mg/kg, en miliequivalentes y porcentaje de miliequivalentes.