

comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 79/19

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

13^o período de sesiones, Roma, diciembre 1979

INFORME DE LA 11^a REUNION DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

Innsbruck, 28 mayo - 1 junio 1979

S

INTRODUCCION

1. La 11^a reunión del Comité Coordinador para Europa se celebró en Innsbruck por invitación del gobierno de Austria. El Prof. Dr. H. Woidich, Coordinador para Europa presidió la reunión.

2. Asistieron a la reunión delegados de los siguientes países: Austria, Bélgica, Checoslovaquia, Finlandia, Francia, República Federal de Alemania, Hungría, Italia, Países Bajos, Noruega, Polonia, Suiza, Reino Unido y Yugoslavia. También asistieron observadores de Arabia Saudita, de la Comunidad Económica Europea (CEE), la Organización Internacional de Normalización (ISO) y la Agrupación Europea de Fuentes de Aguas Minerales Naturales (GESEM). Como Secretarios de la reunión actuaron representantes de la FAO y la OMS. La lista de participantes figura en el Apéndice I de este informe.

APERTURA DE LA REUNION

3. El Dr. H. Pindur, Jefe del Departamento del Ministerio Federal de Sanidad y Protección Ambiental, abrió la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre del gobierno austriaco. El Dr. Pindur delineó brevemente los logros del Comité y subrayó la importancia de su cometido para la protección de los consumidores y promover la honradez del comercio alimentario. Hizo uso de la palabra a continuación el Alcalde de la ciudad de Innsbruck, Dr. A. Lugger, quien transmitió una cordial bienvenida a los participantes en esta reunión en nombre de la región del Tirol y de la ciudad de Innsbruck, deseando al Comité muchos éxitos en su tarea.

APROBACION DEL PROGRAMA

4. El Comité aprobó el Programa sin efectuar ningún cambio en los temas. A propuesta del Presidente, el Comité decidió crear un Grupo Especial de Trabajo formado por delegados de Francia, Suiza, República Federal de Alemania, Austria, Italia, Bélgica, el observador del GESEM y un miembro de la Secretaría de la FAO. Se solicitó a dicho grupo especial de trabajo, que examinara todos los documentos disponibles en la reunión sobre la cuestión de las exigencias microbiológicas de las aguas minerales naturales y propusiera métodos de examen de tales aguas para su presentación al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su aprobación.

5. El Comité decidió deliberar sobre su futuro programa de trabajo en el Tema 12 del Programa.

NOMBRAMIENTO DE RELATORES

6. Se decidió que no era necesario nombrar relatores para esta reunión.

ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE

7. El Comité tuvo a la vista un documento (CX/EURO 79/2) que contenía asuntos de interés dimanantes de varias reuniones de Comités del Codex y del 12^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)

8. Se señaló que el CCFA había aprobado algunas disposiciones sobre contaminantes sólo temporalmente, en espera del establecimiento de métodos de análisis, que definirían y limitarían los contaminantes en las aguas minerales naturales. Se convino en que esta materia se trataría en el tema 8 del Programa.

9. Se señaló que el CCFA había redactado los principios relativos a la transferencia de aditivos a los alimentos como resultado de los ingredientes y materias primas empleados en la preparación de estos alimentos (véase Apéndice IV, ALINORM 76/12). Se decidió que cuando la Comisión aclare el régimen jurídico de los "Principios de Transferencia", así como la forma en que pueden asimilarse a las normas del Codex, será oportuno estudiar esta cuestión en relación con las Normas elaboradas por el Comité.

10. El Comité señaló que el CCFA estaba estudiando la cuestión de la normalización de la sal de calidad alimentaria y que el problema que se planteaba a los gobiernos era decidir si elaborar "especificaciones" de tipo consultivo o una "norma alimentaria" completa para la sal, con vistas a enviarlas a los gobiernos para su aceptación.

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS (CCFL)

11. Se señaló que el CCFL estudiará las disposiciones sobre etiquetado de la Norma del Codex para Aguas Minerales Naturales en su próxima reunión de 1979.

12. Se señaló que CCFL había elaborado Directrices para el marcado de la fecha de los alimentos preenvasados para uso de los Comités del Codex sobre Productos (Ap. II de ALINORM 78/22). Se decidió estudiar estas Directrices en relación con las normas que el Comité está elaborando.

13. Se informó al Comité que el CCFL había propuesto que los Comités del Codex sobre Productos examinaran la necesidad de la declaración cuantitativa de ciertos ingredientes en la etiqueta (párr. 18, ALINORM 78/22). Se decidió que este asunto se tendría en cuenta más adelante.

14. El CCFL debatió el uso de la frase "de conformidad con la legislación y la costumbre del país en que se vende el producto" y decidió que no debe apoyarse el uso de tal frase y que si se emplea ha de explicarse completamente (párrs. 19-20, ALINORM 78/22). El Comité Coordinador señaló las opiniones del CCFL y tomó nota de que el Comité del Codex sobre Principios Generales discutiría este asunto.

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH)

15. El Comité señaló que el CCFH había aplazado la aprobación de las disposiciones de higiene de la Norma para las Aguas Minerales Naturales en espera de que el Comité Coordinador elaborase métodos uniformes adecuados para la verificación de las especificaciones microbiológicas. Se decidió que se ocupase de esta materia el Grupo Especial de Trabajo (véase párr. 4).

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

16. El Comité tuvo a la vista el documento CX/EURO 79/LIM. 2 que establece las funciones y el mandato de los Comités Coordinadores del Codex. Sobre este tema la Comisión solicitó el parecer de los Comités Coordinadores. Se acordó estudiar esta materia en el tema 12 del Programa, relativo a la labor futura del Comité.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE ENMENDAR LA NORMA PARA EL COCTEL DE FRUTAS (CAC/RS 78-1976)

17. El Comité tuvo a la vista el documento (CX/EURO 79/3) donde se exponen los problemas relacionados con la lista de los ingredientes de fruta prescritos en la norma para el cóctel de frutas. Se indicó que sólo un gobierno había notificado a la Secretaría su aceptación (con excepciones especificadas) de la norma para el cóctel de frutas y, que, por lo tanto, la Secretaría no había podido formarse una opinión sobre la necesidad de volver a examinar la lista de los ingredientes de frutas establecidos por la Norma.

18. Ahora bien, durante las deliberaciones en el Comité Coordinador, quedó claro que la lista de los ingredientes de fruta permitidos era excesivamente restrictiva. Se sugirió la posibilidad de seleccionar los ingredientes entre grupos similares de frutas, por ejemplo, utilizar manzanas en vez de peras o albaricoques en vez de melocotones, etc. Aunque se reconoció la necesidad de un cierto grado de disciplina en la formulación de la mezcla de frutas, la norma asemejaba demasiado a una receta.

19. El Comité decidió remitir este asunto al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas con la petición de que reconsidere la lista de ingredientes de frutas permitidos en vista de las opiniones anteriores. Se solicitó a los gobiernos que envíen a la Secretaría sus comentarios y sus propuestas respecto a este asunto.

INFORME SOBRE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS RECOMENDADAS DEL CODEX

20. El Comité Coordinador tomó nota de la aceptación por los países de las normas regionales europeas recomendadas para la Miel y los Hongos comestibles. Algunos países no europeos habían aceptado estas normas y la Secretaría había recibido peticiones de información de otros países no europeos preguntando por qué procedía tan lentamente la aceptación de las normas en Europa. Esta última cuestión se ha planteado también en los Comités Coordinadores de otras regiones respecto a las normas del Codex en general. Países en desarrollo y países desarrollados no europeos expresaron la preocupación de que en Europa, que constituye uno de los mercados más amplios para los alimentos elaborados, parece haber más dificultades para lograr las aceptaciones que otras regiones.

21. El Comité Coordinador opinó que no se debía a ninguna falta de interés o de medidas de parte de Europa, sino que más bien derivaba de la complejidad de los trámites que se precisan para cambiar las leyes existentes. Algunos países europeos han aceptado las normas del Codex según consta en CAC/ACEPTACIONES Rev. 1 de octubre de 1978. En algunos casos, los países europeos que son miembros de órganos tales como la Comunidad Económica Europea o el Consejo de Asistencia Económica Mutua tienen la obligación de consultar con los países asociados antes de dar su aceptación. Un avance alentador ha sido la aceptación expresada por la CEE en nombre de sus estados miembros respecto a las Normas del Codex para Azúcares. La Directriz actual de la CEE sobre la Miel se basó en gran medida en la Norma Regional Europea del Codex. Cabe esperar otras novedades en materia de aceptación de las Normas del Codex por parte de la Comunidad y sus Estados Miembros. Otros países de Europa han comunicado que el proceso de consulta con los intereses nacionales ha comenzado respecto a algunas normas.

22. Se hizo hincapié en la necesidad de que la Secretaría continúe trabajando para recabar aceptaciones de todos los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. Respecto a Europa, para acelerar las aceptaciones, se sugirió que un estrecho contacto entre la Secretaría y los Comités nacionales del Codex ayudaría a éstos a examinar las normas, y se consideró conveniente mantener enlaces con las Secretarías de la Comisión de la CEE y del Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM).

23. El Comité Coordinador consideró que podía desempeñar una función importante en el proceso de determinar cuáles normas merecen la prioridad de aceptación en Europa, así como servir de tribuna para lograr una posición regional respecto a las excepciones especificadas. Se decidió que las aceptaciones de las normas del Codex, de ámbito

regional y mundial, constituyan un tema importante en el programa de la próxima reunión del Comité Coordinador.

24. El Coordinador para Europa destacó la importancia de que todos los países de la región otorguen un mayor grado de prioridad al tema de las aceptaciones y de que informen a la Secretaría del Codex sobre todas las circunstancias en sus países que podrían conducir a más aceptaciones. Asimismo, solicitó a los representantes de otros organismos de Europa, en particular a la CEE, que concedan prioridad a esta materia y que mantengan estrechos contactos con él mismo y con la Secretaría del Codex.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE ENMENDAR LA NORMA REGIONAL EUROPEA RECOMENDADA PARA LA MIEL (CAC/RS 12-1969)

25. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/EURO 79/4 (observaciones de la CEE) y Add.I (observaciones recibidas de Nueva Zelanda) y la citada norma.

26. Al presentar el tema, el Presidente recordó las razones por las que la norma contiene disposiciones que tratan del contenido máximo de humedad y del mínimo de actividad de la diastasa y de los niveles máximos de contenido hidroximetilfurfural (HMF). Señaló que un contenido de humedad de un máximo del 21 por ciento salvaguarda de hecho la calidad del producto, es decir, impide la fermentación. Se ha permitido una excepción para la miel de brezo (23 por ciento). Las limitaciones de la actividad de la diastasa (mínima) y del HMF (máximo) sirvieron como indicadores de que el producto no se ha sometido a tratamiento térmico que hubiera desactivado las enzimas contenidas en las mieles naturales.

27. El Presidente recalcó la necesidad de estudiar ambos parámetros conjuntamente. Opinó que el texto actual de la Sección 2.1.7 no la dejaba suficientemente clara y se presta a interpretaciones erróneas.

28. Respecto a las notificaciones de aceptaciones de la norma, varios países han indicado que han encontrado dificultades con ciertas cláusulas de la Norma, pues existen otros tipos de mieles naturales que, debido a las condiciones específicas climáticas y ecológicas, no cumplían las cláusulas 2.1.2 y 2.1.7.

29. En vista de lo dicho, la Secretaría ha enviado la CL 1979/6 invitando a los gobiernos a formular propuestas de enmiendas a la Norma.

30. La representación de la CEE, refiriéndose a las observaciones escritas de la CEE, declaró que la Norma Regional Europea para la Miel ha servido de modelo para la Directriz sobre la miel de la CEE. Ahora bien, la CEE tuvo que modificar ciertas cláusulas, ya que algunas mieles naturales producidas en la CEE, no se ajustaban a los contenidos máximos presentes de humedad y además, algunos tipos de productos que tradicionalmente se importan no podían amoldarse a los criterios de actividad de diastasa y contenido de hidroximetilfurfural, con lo que se les cerraba la salida comercial en la Comunidad.

31. El Presidente llamó la atención sobre que el alto contenido de humedad de algunas mieles derivaba de un producto "inmaduro", que podía ser designado y comercializado como tal.

32. El representante de la CEE señaló que, aunque los productos que cumplen los requisitos de composición de la Norma pueden distribuirse libremente en la Comunidad, esta última no había podido notificar su aceptación de la Norma Regional Europea porque no se podía prohibir, por lo menos por el momento, el comercio de los productos que no cumplen todos los requisitos de la Norma.

33. Para superar las diferencias, propuso efectuar una serie de ensayos sobre muestras de diferentes tipos de miel natural para obtener datos más fidedignos sobre el contenido de humedad y la actividad enzimática.

34. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que el método para las disposiciones en estudio no era probablemente el mejor y que los datos referentes a diferentes tipos de miel pueden no ser completamente comparables, pues la presencia de otros elementos constitutivos de la miel puede alterarlos.

35. El Comité tomó nota de las observaciones escritas de Nueva Zelanda y decidió que el asunto de las mieles con una actividad enzimática baja ya se había debatido y que las medidas apropiadas se obtendrán mediante los estudios propuestos por el representante de la CEE.

36. El Presidente señaló que la miel prensada, es decir, la miel que contiene trozos de panal, debería declararse como tal.

37. El Comité examinó la propuesta de Nueva Zelanda de enmendar la Sección 5.1.3 para permitir el uso de un término apropiado que indique el aroma del producto, incluso si la miel no se obtenga predominantemente de la fuente que determina la caracterización del aroma. Se opinó que dicho problema no se plantea con las mieles europeas y que la declaración de la fuente es una información más valiosa para el consumidor. El Comité decidió por lo tanto no enmendar la Sección 5.1.3.

38. Respecto a la conveniencia de enmendar la norma, el Comité llegó a la conclusión de que la Secretaría debería llamar la atención sobre este debate y solicitar a los gobiernos, mediante el envío de una carta circular, que presenten los datos analíticos del contenido de humedad, la actividad de diastasa y HMF para los tipos más importantes de mieles naturales. Se examinarían las muestras mediante la utilización de métodos contenidos en la norma y de nuevos métodos propuestos.

39. El Comité llegó a la conclusión asimismo de aplazar el examen de la enmienda de la Norma Regional Europea para la Miel hasta disponer de los datos mencionados antes.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES

40. El Comité tuvo ante sí un documento (CX/FH 79/4) preparado por la Secretaría, en el que figuraba el texto revisado - con enmiendas de forma - de la Sección "Higiene" de la norma para aguas minerales naturales, y contenía algunas propuestas relativas a los procedimientos uniformes para la verificación de las especificaciones microbiológicas de la Sección 5.2. El Comité también tuvo ante sí un documento de la sala de reunión (CX/EURO 79/LIM.3) preparado por Austria, en el que figuraban las propuestas relativas a los métodos microbiológicos pedidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

41. Como estos dos documentos y otros documentos ya habían sido estudiados en detalle por el Grupo Especial de Trabajo constituido durante la reunión (véase párr. 4), el Comité decidió basar sus deliberaciones en el documento preparado por el Grupo de Trabajo (LIM.4).

42. El Comité recibió un informe de los miembros del Grupo de Trabajo y observó que:

- a) La Sección 5.2 de la Norma para Aguas Minerales Naturales se había vuelto a redactar introduciendo enmiendas de forma, sin cambiar el contenido del texto que ya había aprobado la Comisión;
- b) Se habían introducido, sin embargo, algunos cambios secundarios en algunos de los detalles de las especificaciones para tener en cuenta las prácticas actuales de la vigilancia microbiológica de las aguas minerales naturales (por ejemplo, la temperatura mínima de determinación de los coliformes pasó a 30°C - 32°C);
- c) El Grupo de Trabajo había preparado procedimientos uniformes para la verificación de las disposiciones microbiológicas y había incluido estos procedimientos como apéndice de la Sección "Higiene";
- d) El Grupo de Trabajo había recomendado (no unánimemente) que las disposiciones relativas al número máximo de colonias determinado en el plazo de 12 horas después del embotellado se suprimiesen en la Sección "Higiene". Las razones principales que se adujeron en favor de esta supresión fueron las siguientes:
 - i) La disposición se refería a la vigilancia en la fábrica, que no puede ser comprobada por el país importador;
 - ii) los microorganismos aerobios de las aguas minerales naturales no representan un peligro para la salud pública;

iii) el número total de colonias previsto en la Sección "Higiene" se sobrepasa muchas veces en las aguas minerales no carbonatadas que, por no ser ácidas, no pueden impedir la proliferación de microorganismos, y el número de colonias es difícil de predecir en las aguas minerales naturales embotelladas por diversas razones.

43. Durante el examen de las recomendaciones del Grupo Especial de Trabajo, se manifestó la opinión de que el grado de pureza de las aguas minerales naturales, sean éstas carbonatadas o no, debía ser por lo menos el mismo que el del agua potable no tratada. Si esto resultase imposible, quizá debía preverse la posibilidad de someter el agua a un tratamiento (distinto del químico). A este respecto, se observó que en algunos países no se autorizaba el tratamiento de ningún tipo de agua mineral.

44. Aunque las especificaciones microbiológicas aprobadas por la Comisión exigían la ausencia de patógenos y parásitos en cualquier fase de la producción y la comercialización de las aguas minerales naturales, algunas delegaciones estimaron que sería muy conveniente que hubiese también un límite para el número total de colonias en el agua mineral embotellada. En todo caso, esas delegaciones se oponían decididamente a la supresión de la disposición relativa al número de colonias, como proponía el Grupo de Trabajo (véase párr. 43(d)), porque las aguas minerales (especialmente las aguas no carbonatadas, que suelen tener un número de colonias superior al de las aguas carbonatadas) se recomendaban y utilizaban para la alimentación de niños de corta edad, y porque esa disposición representaba una fórmula de compromiso entre los países que preferían una especificación del número de colonias en el agua embotellada comercializada y los países que consideraban que no era posible establecer esas especificaciones.

45. El Comité aprobó la Sección "Higiene" con la nueva redacción y con las enmiendas de forma que propuso el Grupo de Trabajo, sin suprimir, sin embargo, la disposición relativa a la determinación del número de colonias después del embotellado, aunque antes de la comercialización, así como los procedimientos uniformes (véase Apéndice II). El Comité quedó informado de que se estaba preparando una norma revisada de la OMS para el agua potable, que incluiría al agua embotellada. Se estimó que era esencial la colaboración entre la OMS y el Codex en lo que se refería a la higiene de las aguas embotelladas.

METODOS DE ANALISIS PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES

46. El Comité tuvo a la vista un documento de trabajo (CX/EURO 79/5) preparado por la Secretaría con la asistencia de Austria. Se señaló que el documento se basaba en algunos documentos de trabajo previos ya debatidos por el Comité y por los Comités sobre Aguas Minerales Naturales y sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).

47. Antes de pasar a examinar los diversos métodos en detalle, el Comité señaló que de la función de los métodos del Codex y de su aceptación por los gobiernos se trataría más ampliamente en la próxima reunión del CCMAS. Además, los métodos del Codex se clasificarán en varios tipos de métodos (véase Apéndice II, ALINORM 78/23). El Comité señaló que se había abandonado el concepto de métodos de "arbitraje" en favor de métodos de "referencia del Codex" y otros tipos de métodos del Codex, tales como los métodos de "definición" que estaban inseparablemente unidos con determinadas cláusulas de las Normas del Codex.

48. Se suscitó la cuestión de si el Comité debía proponer métodos para la determinación de sustancias no específicamente mencionadas en la Norma. Algunas delegaciones opinaron que los métodos eran necesarios sólo para comprobar el cumplimiento de las cláusulas de la Norma, mientras otras delegaciones deseaban que se propusieran métodos para un examen completo de las aguas minerales naturales. El Comité decidió remitir los métodos al estudio del CCMAS, incluso cuando pareciera no existir ninguna cláusula específica a la que se destinaran estos métodos. Dichos métodos se determinarán apropiadamente en la Norma.

49. Por lo que se refiere a proponer más de un método para un mismo parámetro, el Comité decidió que se recomendara sólo un método de "definición" y también sólo un método que defina y limite los diversos contaminantes incluidos en la Norma para Aguas

Minerales Naturales. Ahora bien en el caso de algunos parámetros, se requerirán dos métodos para tener en cuenta factores tales como el estado de oxidación, la concentración y la necesidad de confirmar los resultados obtenidos con el uso de un solo método.

50. El Comité debatió ampliamente sobre algunos métodos. La lista de los métodos adoptados se facilita en el documento de trabajo preparado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Ref. CX/MAS 79/LIM.I). Al seleccionar los métodos, se ha dado mayor peso a la fiabilidad y a la precisión que a la facilidad de la operación. Excepto cuando se precisan dos métodos por los motivos aludidos en el párrafo 49, el primer método enumerado representa el método que el Comité prefiere.

51. El Comité señaló la postura del CCFA respecto a la aprobación de las cláusulas de contaminantes (véase el párrafo 8) y se solicitó a los gobiernos que envíen información sobre el límite de determinación de los métodos seleccionados, así como sobre las sustancias que figuran en la determinación. Respecto a las determinaciones de radioactividad, el Comité solicitó a la Secretaría que incluya en la Norma los últimos métodos recomendados por la OMS y la OIEA.

EXAMEN DE UN PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL VINAGRE

51. El Comité tuvo ante sí un primer borrador de un Proyecto de Norma Regional Europea Propuesto para el vinagre (documento número CX/EURO 79/7) preparado por la delegación de Austria.

53. La delegación de Austria presentó el documento. Se señaló que el proyecto de norma propuesto pretendía aplicarse sólo a los vinagres obtenidos mediante doble fermentación (alcohólica y acetosa) de fuentes agrícolas. Se incluían en el documento cláusulas relativas a los criterios de calidad así como a los ingredientes facultativos.

54. El Presidente felicitó al país autor del proyecto por la excelente labor realizada y recordó que la Comisión en su 12º período de sesiones había decidido, a propuesta de este Comité, comenzar el trabajo sobre la Norma Regional Europea para vinagres de fermentación y especialmente para el vinagre de vino.

55. Se preguntó si la preparación del propuesto proyecto de norma tendría repercusión en algunos países que permiten dar la denominación de vinagre al ácido acético diluido. Se decidió tener en cuenta este problema. Para aclarar la naturaleza del producto, se decidió enmendar, donde proceda, la palabra vinagre sin más calificación, añadiendo (vinagre) de fermentación. Se decidió igualmente que el nombre de los productos regulados por la Norma sea el de vinagre, junto con un término descriptivo apropiado, de conformidad con la definición de los vinagres que figura en la Sección 2 de la Norma.

AMBITO DE APLICACION

56. El Comité examinó la cuestión de si la Norma debe regular solamente los productos destinados al consumo humano directo, puesto que grandes cantidades de vinagre se usan como ingredientes en la industria alimentaria. El Comité decidió que la norma se aplique a todos los vinagres de fermentación, estén o no destinados al consumo humano directo, incluidos los vinagres aromatizados.

DESCRIPCION

57. El Comité se mostró de acuerdo en principio con la Sección 2.1, pero solicitó a la Secretaría que armonizara, con ciertas enmiendas, dicha cláusula con una definición que se había elaborado en un documento de antecedentes sobre el vinagre para el 10º período de sesiones de la Comisión. Se decidió pasar a la Sección 3 el límite mínimo para el contenido de ácido acético y suprimir la última frase de 2.1.

En vista de los cambios mencionados, se decidió suprimir la Sección 2.2, excepto la última frase de 2.2.1, que se añadió a la Sección 2.1.

58. Hubo un animado debate sobre el límite mínimo propuesto para el contenido de ácido acético de 5 gramos por litro. Las delegaciones de Suiza y del Reino Unido propusieron un límite inferior de 4,5 por ciento y 4 por ciento respectivamente y otros

países propusieron que se presentaran comentarios escritos en una fecha posterior. Los países pertenecientes a la Comunidad Europea declararon que una Directriz les obligaba a un límite del 6 por ciento para el vinagre de vino. Se señaló también que la Asociación Europea de Industrias del Vinagre había aceptado un límite del 6 por ciento para todos los vinagres. El Comité decidió crear una subsección en la Sección 3 - Factores esenciales de composición y calidad - que prescriba un límite mínimo del 6 por ciento de ácido acético para el vinagre de vino y un límite mínimo provisional del 5 por ciento para otros vinagres de fermentación a los que se refiere la norma, y solicitar a los gobiernos comentarios específicos sobre el límite provisional.

VINAGRE DE VINO Y VINAGRE DE (VINO DE) FRUTA, (VINO DE) BAYA Y ORUJO

59. Se informó al Comité que la segunda frase de la Sección 2.1.1.1 trata de los requisitos de la materia prima y no del producto final; el vino usado para la producción del vinagre de vino tendrá que cumplir los requisitos específicos del país productor. El Comité enmendó la sección para aclarar el texto y señaló que tendría que hacerse el mismo cambio en la Sección 2.1.1.2 para los vinagres de (vino de) fruta, etc. Se decidió situar la parte enmendada de la frase entre corchetes para llamar la atención de los gobiernos sobre el hecho de que la cláusula les permite estipular requisitos diferentes. El Comité decidió además hacer referencia al proceso de fabricación expuesto en la definición de vinagre de fermentación.

VINAGRE DE MALTA Y VINAGRE DE GRANO

60. La delegación del Reino Unido señaló que las definiciones que figuran en las Secciones 2.3.3 y 2.3.4 diferían algo de las que había elaborado un Comité de Expertos del Reino Unido. El Comité, considerando que los productos mencionados se producían principalmente en el Reino Unido, decidió adoptar el texto propuesto por la delegación del Reino Unido.

VINAGRE DE ALCOHOL, VINAGRE DESTILADO

61. Se señaló que hay una diferencia entre el vinagre alcohólico y el vinagre destilado que habían sido enumerados como sinónimos en la Sección 2.3.5. El vinagre alcohólico se obtiene por fermentación acetosa de productos alcohólicos destilados de origen agrícola, mientras el vinagre destilado es un producto sometido a destilación después de la finalización de la fermentación acetosa. El Comité decidió colocar estos productos en nuevas secciones.

VINAGRES DE SUERO Y MIEL (2.3.6)

62. Una delegación preguntó si la miel y el suero se empleaban como materias primas para la producción del vinagre. Se señaló que existe una producción de vinagre hecho de la miel y que se había incluido la cláusula correspondiente en la reglamentación del vinagre en Austria. Con respecto al vinagre de suero, el producto era bien conocido en Suiza y Austria y constituía el único producto turbio.

63. Varias delegaciones opinaron que la aromatización podía aplicarse a todos los tipos de vinagres, por lo que debería regularse entre los ingredientes facultativos en las secciones de Composición Esencial y en la Sección de Aditivos Alimentarios, respectivamente, según la naturaleza del agente aromatizante, así como en la Sección de Etiquetado. Otras delegaciones declararon que en sus países no se permitía la aromatización artificial del vinagre y por lo tanto eran partidarias de suprimir la segunda frase de la sección 2.3.7. El Comité decidió conservar el primer párrafo de la sección 2.3.7, suprimir el segundo párrafo de esta sección y trasladar el tercer párrafo a la Sección 3. Factores de Composición y Calidad. Se convino además en establecer en la Sección de Aditivos Alimentarios una nueva disposición sobre los aromas naturales, idénticos a los naturales y artificiales utilizando el texto que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado ya para otras normas. Esta cláusula se puso entre corchetes, ante la oposición de varias delegaciones a los aromas artificiales.

VINAGRE DE FERMENTACION CON ZUMO DE FRUTAS (2.3.8)

64. Como sucedió con los vinagres aromatizados, se puso en duda si esta definición era necesaria, teniendo en cuenta que la adición de zumos de fruta al vinagre podría

ser regulada apropiadamente en la sección de la norma que trata de los ingredientes facultativos y el etiquetado. El Comité decidió retener la definición, puesto que podría servir de referencia para la Sección de Etiquetado y decidió trasladar a la Sección 3 el nivel máximo de zumo de fruta mencionado en esta Sección.

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD - LIMITE MAXIMO PARA EL CONTENIDO DE ALCOHOL RESIDUAL (Sección 3.2)

65. La delegación de Suiza opinó que había que prescribir un límite máximo mayor. El Comité decidió no introducir ningún cambio. Como se mencionó en el párrafo 58, el Comité estableció una nueva cláusula para el contenido mínimo de ácido acético (expresado como ácido acético). El Presidente estimó que las Secciones 3.3, 3.4 y 3.5 tratan principalmente de asuntos de etiquetado y que por lo tanto deben trasladarse a la Sección 8. El Comité estuvo de acuerdo con este punto de vista.

66. Ahora bien, se decidió mantener en esta Sección la parte de la Sección 3.4 relativa a los niveles mínimos de extracto seco sin azúcar. Acerca de la Sección 3.5, la delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité que en su país la legislación y una sentencia judicial prohibían el uso del término "vinagre natural" para productos que contienen contaminantes. La Secretaría expuso lo que entiende el Comité de Etiquetado por los términos "natural" y "puro", que se habían examinado en el marco de las directrices generales sobre declaraciones de propiedad.

67. Se propuso suprimir la Sección 3.5 e incluir en la Sección 8 de Etiquetado una nueva subsección que permita el empleo del término "sin colores", en el nombre del producto, cuando sea procedente.

El Comité decidió trasladar la Sección 3.5 a la Sección de Etiquetado, ponerla entre corchetes e iniciar consultas sobre la misma.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

68. El Presidente propuso dividir esta Sección en dos subsecciones, sobre aditivos alimentarios propiamente dichos y coadyuvantes de elaboración. La delegación de los Países Bajos apremió al Comité a examinar cuáles serán las sustancias mencionadas en la Sección 4 que permanecerán en el producto final.

69. Se decidió que la subsección sobre coadyuvantes de elaboración estuviese formada por las secciones 4.1 y 4.5 del Proyecto. Varias delegaciones estimaron que se necesitaba una información más detallada sobre las sustancias inorgánicas en la Sección 4.1. La delegación de la República Federal de Alemania se comprometió a facilitar más datos sobre el tipo y nivel máximo de dichas sustancias para su inclusión en la versión final del informe.

70. Una delegación deseó que se regularan las sustancias conservadoras para los vinagres y propuso establecer una cláusula para el dióxido de azufre (70 mg/kg) y la sal (1 por ciento). Varias delegaciones mencionaron que los vinagres de vino y fruta contienen dióxido de azufre como resultado de la transferencia de las materias primas. Se señaló que el dióxido de azufre se fija durante la fermentación acetosa y no tiene ninguna función en el producto final.

71. El Comité decidió aplicar el principio de transferencia a la Norma, mediante la adopción de una cláusula apropiada. Se propuso que se incluyera en virtud de este principio un nivel de 50 mg/kg para el dióxido de azufre. Dicho nivel podría reconsiderarse en una futura reunión en relación con el contenido de ácido. La delegación del Reino Unido pidió que se estableciera una cláusula para el dióxido de azufre como sustancia conservadora. El Comité convino en la pertinencia de la propuesta, pero decidió limitar la cláusula solamente a los vinagres de malta y grano.

72. El Comité discutió la Sección 4.3 respecto a la adición de sustancias colorantes a los vinagres. La delegación de Austria declaró que su país ha establecido normas para prohibir el uso de colorantes en los vinagres, los cuales se autorizaron durante un cierto período de transición. Varias delegaciones fueron partidarias de no permitir colorantes en los vinagres de vino.

73. El Comité retuvo la cláusula, que se enmendó para indicar el tipo de color de caramelo usado (no producido mediante proceso de amoníaco) y el nivel máximo (PCF). La delegación de Bélgica declaró que en Bélgica existía un límite máximo de 1 mg/kg para el color de caramelo.

74. Se señaló que en diversos países, la adición de sacarina al vinagre se permitía sólo para los productos dietéticos o estaba prohibida. Se informó al Comité que el vinagre usado en la industria de alimentos para el encurtido contiene a menudo sacarina, que impide la fermentación del producto después de la apertura del envase. El Comité decidió no permitir el uso de la sacarina en la norma y recomendó a la industria de alimentos usar sacarina y vinagre por separado. El Comité señaló que el ácido L-ascórbico podía emplearse para la vitaminización o como antioxidante y decidió permitir sólo el último uso. Se incluyó en la norma, entre corchetes, un nivel máximo de 400 mg/kg.

CONTAMINANTES

75. El Comité señaló que no se habían elaborado todavía disposiciones sobre el arsénico y los metales pesados y decidió solicitar a los gobiernos que facilitaran la información pertinente para la próxima reunión del Comité. Se formularon las siguientes propuestas para ayudar a los gobiernos en su tarea:

Hierro	- no más de 30 mg/l
Cobre	- no más de 10 mg/l
Zinc	- no más de 10 mg/l
Arsénico	- no más de 1 mg/l
Plomo	- no más de 1 mg/l

Se pusieron entre corchetes los límites provisionales. La delegación de Polonia declaró que los niveles de los reglamentos polacos para el vinagre se estaban revisando (bajando) y facilitó los siguientes datos:

Arsénico	no más de 0,2 mg/l (0,1)
Plomo	no más de 0,4 mg/l (0,2)
Cobre	no más de 2 mg/l
Zinc	no más de 5 mg/l
Hierro	no más de 20 mg/l
Estaño	no más de 10 mg/l (por establecer)

El Comité acordó establecer una dosis máxima para ácidos minerales libres a un nivel que ha de elaborarse.

HIGIENE

76. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de adoptar el texto estándar de las cláusulas de higiene de las Normas del Codex hecha la salvedad de que ha de enmendarse la Sección relativa a los microorganismos con las partes apropiadas del texto de la Sección 6 del presente proyecto.

PESOS Y MEDIDAS

77. El Comité decidió enmendar el texto de 7.1.1 para reflejar el texto estándar de las Normas del Codex.

ETIQUETADO

78. El Presidente señaló las dificultades que derivaban de las enmiendas de contenido hechas a las Secciones 1 a 7 y que guardaban relación con la Sección de Etiquetado.

79. El Comité decidió autorizar a la Secretaría a enmendar la Sección de Etiquetado en vista de las deliberaciones presentes y completarla mediante la adopción de las cláusulas normales de Etiquetado del Codex. El Comité decidió asimismo incluir en la Sección del nombre del alimento una cláusula sobre la declaración cuantitativa del ácido acético muy cerca del nombre del producto.

ESTADO DE LA NORMA

80. El Comité adelantó la versión enmendada del Proyecto de Norma Regional Europea propuesto para el vinagre de fermentación al Trámite 3 del Procedimiento y solicitó a la Secretaría que señalara a la atención de los gobiernos específicamente las cláusulas entre corchetes. En el Apéndice III de este Informe figura la norma.

CLASIFICACION POR TAMAÑOS DE LOS GUI SANTES EN CONSERVA

81. El Comité tuvo a la vista un documento (CX/EURO 79/6) donde se exponían los antecedentes del problema de la clasificación por tamaños de los guisantes en conserva. La delegación de la República Federal de Alemania presentó el documento. El Comité señaló que el problema de la clasificación por tamaños de los guisantes en conserva se había debatido ampliamente en la CEE y que la industria de la CEE había aprobado un plan de clasificación por tamaños, plan que se estaba aplicando con éxito en la mayoría de los países europeos.

82. Se informó al Comité que existían otros criterios además del tamaño (por ejemplo, si están tiernos) que pueden emplearse en la clasificación para reflejar la calidad del producto. Con todo, no es probable que se disponga de tales sistemas nuevos de clasificación en los próximos años.

83. El Comité decidió aprobar el plan de clasificación por tamaños de la CEE propuesto en el documento CX/EURO 79/6 con algunas modificaciones en la terminología inglesa, como aparece en el Apéndice IV, y remitir la cuestión a la Comisión del Codex Alimentarius. Se propuso que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas estudiara el sistema de clasificación con vistas a enmendar la Norma para guisantes en conserva (véase CAC/RS 58-1972). Se decidió que el sistema se aplicara en el caso de clasificación por tamaños, pero que la clasificación en sí misma no debe considerarse obligatoria. Se decidió igualmente que, si el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas dictaminara que dicho sistema es inaceptable a escala mundial, se le debería incorporar a la Norma para guisantes en conserva como sistema facultativo de clasificación por tamaños de la Norma Regional Europea.

CUESTIONARIO REFERENTE A LOS SERVICIOS DE CONTROL ALIMENTARIO Y SISTEMAS DE INSPECCION EN EUROPA

84. La delegación de Hungría se refirió al cuestionario relativo a los servicios de control alimentario y sistemas de inspección en Europa. El cuestionario se publicó en Hungría en 1976 y fue examinado en la 10ª reunión del Comité Coordinador para Europa (párrs. 78-80, ALINORM 78/19) y posteriormente completado con la Oficina Regional de la OMS para Europa.

85. El Representante de la OMS mencionó que, en cumplimiento de las deliberaciones con Hungría sobre las contestaciones a los cuestionarios, se había decidido preparar proyectos para una encuesta sobre administración de control alimentario en Europa, basada en material disponible en la Sede y la Oficina Regional para Europa de la OMS, en la FAO y en el Instituto danés de Alimentos. Se tenía intención de preparar un informe de unas cinco o seis páginas sobre cada Estado Miembro de la región europea, dando una breve descripción de la estructura gubernamental, principales alimentos exportados e importados, legislación alimentaria y organización del control alimentario. Se incluirían organigramas donde aparezca la estructura de la administración de control alimentario. La encuesta facilitaría información útil a los administradores, los importadores y exportadores de alimentos, la industria alimentaria, los legisladores y las organizaciones internacionales.

86. Se informó al Comité que los proyectos de la encuesta se habían preparado y enviado a los gobiernos para su examen. La versión final se prepararía en la Oficina Regional para Europa de la OMS y su publicación estaba prevista para comienzos de 1980.

87. Varios delegados se mostraron interesados por la encuesta y desearon que se diera a los resultados una amplia difusión especialmente a través de los Puntos de Contacto del Codex a los cuales se acudiría para obtener información antes de la terminación de la encuesta.

88. El Comité solicitó a la delegación de Hungría, que siga actuando como relator sobre esta materia, y que se ocupe de su control ulterior en colaboración con la Oficina Regional para Europa de la OMS. Se decidió encomendar a Hungría y a la Oficina Regional de la OMS la preparación de un resumen del informe para su debate en la próxima reunión del Comité.

FUNCIONES Y MANDATO DE LOS COMITES COORDINADORES

89. La Comisión del Codex Alimentarius en su 12^o período de sesiones propuso revisar los mandatos de los Comités Coordinadores para Africa, Asia y América Latina. La Comisión decidió asimismo que dichos mandatos revisados se transmitiesen a los cuatro Comités Coordinadores para su examen y posterior envío de informes al 13^o período de sesiones de la Comisión. Los propuestos mandatos revisados dicen lo siguiente:

"El Comité (a) define los problemas y necesidades de la región referentes a las normas alimentarias y al control alimentario; (b) estimula la potenciación de la infraestructura del control alimentario; (c) recomienda a la Comisión el fomento de normas de ámbito mundial para productos de interés regional, entre ellos los productos que el Comité considera que tienen un mercado internacional potencial en el futuro; (d) elabora normas regionales para productos alimenticios de ámbito comercial casi exclusivamente intraregional; (e) llama la atención de la Comisión acerca de todos los aspectos de las labores de la Comisión de particular importancia para la región; (f) promueve la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias regionales emprendidos por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales de la región; y (g) ejerce una función de coordinación general para la región y todas las demás funciones que la Comisión les encomienda".

90. El Comité Coordinador examinó los mandatos mencionados. El Comité consideró que podrían ser apropiados para el Comité Coordinador para Europa si los apartados (b) y (d) se enmendaran ligeramente para adecuarse a las circunstancias europeas. El Comité decidió recomendar al Comité Ejecutivo y a la Comisión del Codex Alimentarius los mencionados mandatos con los apartados (b) y (d) modificados como sigue:

- (b) "promueve dentro del Comité contactos para el intercambio mutuo de información sobre problemas dimanantes del control alimentario"
- (d) "elabora normas regionales para productos alimenticios de interés especial para el comercio intraregional."

LABOR FUTURA

91. En vista de la propuesta revisión del mandato y de las funciones, el Comité Coordinador examinó su actual programa de trabajo así como las propuestas para la labor futura. El Comité Coordinador decidió conceder prioridad a la terminación de las normas que actualmente están en elaboración, al examen de las aceptaciones de las normas del Codex por los países de la región y la necesidad de armonizar, si fuera necesario, las excepciones especificadas en el ámbito regional, pidiendo a la Comisión que estudie una enmienda apropiada para la norma en cuestión.

92. El Comité decidió examinar asimismo los siguientes temas generales en la próxima reunión y en las siguientes:

- (i) "Una compilación de la legislación alimentaria europea de la Comisión del Codex Alimentarius - con especial hincapié en las novedades recientes".
- (ii) "Información sobre las actividades de organizaciones europeas que trabajan en los sectores de la armonización y la normalización de los requisitos alimentarios"

(iii) "Información sobre la aplicación de la legislación alimentaria y los sistemas de control en los países europeos - con referencia especial a la Encuesta preparada por la Oficina Regional Europea de la OMS".

93. Se decidió, respecto al apartado (ii), que debería invitarse a representantes de las diversas organizaciones europeas a presentar al Comité informes periódicos sobre sus actividades. A este respecto, el Comité recomendó que se mantuviera una relación más estrecha entre la Secretaría del Codex y las Secretarías de las otras organizaciones gubernamentales internacionales, en especial con la CEE y el CAEM, así como con organizaciones no gubernamentales internacionales europeas. Respecto al apartado (iii) se convino en examinar la Encuesta de la OMS en la próxima reunión.

94. El Comité Coordinador consideró que había otras cuestiones de carácter amplio de las que podía ocuparse.

Entre los temas propuestos por diversas delegaciones figuraban los siguientes:

"Directrices generales respecto de las sustancias indeseables en los alimentos, tales como micotoxinas, nitrosaminas, hidrocarburos aromáticos polinucleares, bifenilos policlorados, etc."

"Problemas relacionados con la transferencia de sustancias de los materiales de envasado a los alimentos."

"Un examen de los procedimientos de certificación del control nacional de alimentos, teniendo en cuenta la labor emprendida por la OCDE y las Naciones Unidas/CEPE."

"La preparación de directrices referentes a la higiene de los establecimientos de suministro de comidas, con especial interés en los suministros en grandes cantidades para viajes y turismo de masas"

"Directrices o normas generales para las materias primas y para los productos semiacabados utilizados en las panaderías y en los establecimientos de suministro de comidas".

95. El Comité consideró que si el tiempo y el trabajo no lo impiden, sería deseable elaborar normas y directrices generales sobre productos tales como salsas no emulsionadas, mayonesa, productos tipo mayonesa y otros condimentos. Esta labor podría ser complementaria de la relativa a los vinagres. Se sugirió también que podrían elaborarse los reglamentos o normas para los artículos principales de confitería y repostería. Algunos delegados llamaron la atención sobre las dificultades que se han planteado en la formulación de la información en las etiquetas. Este era asunto de competencia del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El Comité Coordinador estimó, que si el Comité sobre Etiquetado encontraba imposible resolver estas dificultades a nivel mundial, entonces podrían hacerse progresos en un grupo de países o a nivel regional para armonizar los detalles técnicos. El Comité Coordinador estaba dispuesto a examinar este asunto, si fuera necesario. Otra sugerencia fue que se volviera a examinar el tema de la carne deshuesada para elaboración ulterior, si hubiera alguna razón para que el Comité lo hiciera.

96. El Comité Coordinador señaló que las propuestas de nuevas normas y directrices se presentarían a la Comisión del Codex Alimentarius en su próximo período de sesiones.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

97. Se informó al Comité que la próxima reunión estaba programada para fines de marzo de 1981, es decir, poco antes del 14^o período de sesiones de la Comisión. El Gobierno hospedante decidiría el lugar de celebración de la reunión.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session
Président de la session
Presidente de la Reunión

Univ. Prof.
Dr. Herbert Woidich
Lebensmittel-Versuchsanstalt
Blasstrasse 29
A-1190 Vienna
AUSTRIA

Delegates
Délégués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Johann Ettl
Min. Rat
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Hugo E. Barber
Sektionschef i.R.
Währinger Gürtel 39
A-1180 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Otto Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig
Trinkhausstraße 10
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Herbert Hauffe
Min. Rat
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Max Helm
Leberstraße 24
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Georg Lindner
Oberrat
Bundesanstalt für Lebensmittel-
untersuchung und - forschung
Kinderspitalgasse 15
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Heinrich Neukirchen
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig
Schwarzenbergplatz 6
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Doz. DDr. Friedrich Petuely
Wirkl. Hofrat
Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung und
-forschung
Kinderspitalgasse 15
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Alfred Psota
Sen. Rat
Direktor der Lebensmitteluntersuchungs-
anstalt der Stadt Wien
Viehmarktgassee 3
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dkfm. Dr. Hermann Redl
Min. Rat
Bundesministerium für Land - und
Forstwirtschaft
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dipl. Ing. Otto Riedl
Vorstandsmitglied der Firma Josef
Manner & Co., AG
Felix Mottlstraße 50
A-1190 Vienna (AUSTRIA)

AUSTRIA (Cont.)

Ing. Arwed J. Stehlik
Bundesstaatliche Anstalt für experimentell-
pharmakologische und balneologische
Untersuchungen
Währinger Straße 13a
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Walter Tötsch
Wirkl. Hofrat
Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung in Innsbruck
Liebeneggstraße 8
A-6020 Innsbruck (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Elisabethstraße 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Mag. Dr. Hedwig Wögerbauer
Koär
Bundesministerium für Land - und
Forstwirtschaft
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Guy Temmerman
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la Santé publique
C.A.E.
Quartier Vésale
B-1010 Bruxelles (BELGIUM)

Marcel Meyers
Adjoint technique principal
Ministère des Affaires Economiques
Square de Meeûs 23
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

Paul Machtelinckx
Av. L. Wiener 45
SPA Monopole
Bruxelles (BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Alexander Burger
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

Dipl. Ing. Otakar Zálabský
Executive Officer
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Martti Tuokko M.Sc.
Senior Inspector of Foods
National Board of Trade and
Consumer Interests
Box 9
00531 Helsinki 53 (FINLAND)

Dr. Erkki Petäjä
Director of Customs Laboratory
Box 512
0010101 Helsinki 10 (FINLAND)

FRANCE
FRANCIA

Jean Luc Gianardi
Service Repression des Fraudes
44 Bd. de Grenelle
F-75732 Paris Cedex 15 (FRANCE)

Paul Bordier
Union des producteurs d'eau
Minerale naturelle
10 Rue Clement Marot
Paris (FRANCE)

Dr. B. Ninard
Ministère de la Santé
Laboratoire National de la Santé
F-75015 Paris (FRANCE)

GERMANY, FED. REP. OF
ALLEMAGNE, REP. FED. D'
ALEMANIA, REP. FED. DE

Dr. Elisabeth Hufnagel
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Jugend
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstraße 87
D-5300 Bonn 2 (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Christian Fink
Kennedyallee 28
D-5300 Bonn-Bad-Godesberg (FED. REP. of GERMANY)

Prof. Dr.
Wilhelm Fresenius
Kapellenstraße 13
D-6200 Wiesbaden (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Hans-Joachim Mirau
EG-Vereinigung der Essigindustrie (CPIV)
Reuterstraße 151
D-5300 Bonn (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Hans Bodo Tolkmitt
Schwanenwik 33
D-2000 Hamburg 76 (FED. REP. of GERMANY)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. K. Sütö
President of National Codex Alimentarius
Committee Hungary
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Balint Czakó
Hungarian Codex Alimentarius Commission,
Secretary of FAO
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Agnes Makay
Techn. Directeur
Ministry of Agriculture and Food
Kossuth L. tér 11
H-1051 Budapest (HUNGARY)

J. Marosi
Techn. Directeur
Hungarian Office for Standardisation
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. Giordana De Felipe
Dirig. Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
I-Roma (ITALY)

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAS

Dr. Pieter Berben
Chief Health Inspector
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
Dr. Reyerstraße 10-12
NL-Leidschendam (NETHERLANDS)

Alfred Feberwee
Nutrition and Quality Affairs
Ministry of Agriculture and
Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
NL-The Hague (NETHERLANDS)

Dr. Jan Mees
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
P.O. Box 5100
NL-2508 AC The Hague (NETHERLANDS)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

John Race
National Codex Alimentarius
Committee
Box 8139 Dep.
N-Oslo 1 (NORWAY)

Trygve Østmo
Government Quality Control
Processed Fruits and Vegetables
Gl adengueien 3B
N-Oslo 6 (NORWAY)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Anna Czerni
Ministry of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Stepinska 9
P-00957 Warsaw (POLAND)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Codex Alimentarius
c/o Abt. Lebensmittelkontrolle
Haslerstraße 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Ferdinand Jeanrichard
Sté Assistance technique pour
Produits Nestlé SA
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz (SWITZERLAND)

Dr. Ing. Hans Schwab
Chef der Sektion Bakteriologie
Eidgenössisches Gesundheitsamt
Abt. Lebensmittelkontrolle
Postfach 2644
CH-3001 Bern (SWITZERLAND)

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D. Houghton
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1 (U.K.)

Graham Bond
British Vinegars Ltd.
87 South Lambeth Road
London S.W. 8 (U.K.)

Dr. Richard Harding
Principal Scientific Officer
Food Science Division, Ministry of
Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road,
London S.W. 1 (U.K.)

Ernest Newman
British Vinegars Ltd.
87 South Lambeth Road
London S,W. 8 (U.K.)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Univ.Prof.
Dipl.Ing.Chem. Dr. Vojko Ozim
Zentrum für Entwicklung und
Forschung von Mineralwässern
Smetanova 17
YU-62000 Maribor (YUGOSLAVIA)

Dr. S. Stosic
Comité Fédéral de la Santé et
de la Prévoyance sociale
Bul. avnoy-A-104 (YUGOSLAVIA)

SAUDI ARABIA

Khaled M. Alqusair
Agriculture Ingenieur
Saudi Arabia Standard Organisation
P.O. Box 3437
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

Abdel Kader Abdel Fattah
Agriculture Ingenieur
Saudi Arabia Standard Organisation
P.O. Box 3437
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

Abdul Aziz A.G. Khayat
Agriculture Ingenieur
Saudi Arabia Standard Organisation
P.O. Box 3437
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Luigi Cisnetti
Secretariat general du Conseil des
C.E.E.
170 Rue de la Loi
B-1048 Bruxelles (BELGIUM)

Egon Gaerner
Commission des C.E.E.
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

ISO

Ing. Rudolf Donninger
International Organization for Standardization
Water Quality
TC 147
rue de Varembe
CH-1211 Genève 20 (SWITZERLAND)

Regina Schütz-Szepessy
Revident
Bundesministerium für Gesundheit
und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Gabriele Schwarzingler
Bundesministerium für Gesundheit
und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

GESEM

Paul Bordier
Groupment Européen des Sources d'eaux
Minérales naturelles
10 Rue Clément Marot
F-7508 Paris (FRANCE)

SECRETARIAT

FAO

G.O. Kermode
Chief of Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
I-00100 Rome (ITALY)

B. Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
I-00100 Rome (ITALY)

Joy V.I. Worrell
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
I-00100 Rome (ITALY)

WHO

Barbro Blomberg
Regional Officer for Food Safety
WHO Regional Office for Europe
Scherfigsvej 8
DK-2100 Copenhagen (DENMARK)

AUSTRIAN TECHNICAL SECRETARIAT

Dr. Werner Thumser
Ministerialrat
Bundesministerium für Gesundheit
und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

REVISION DE LA SECCION DE HIGIENE DEL PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA
RECOMENDADA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. No. CAC/RCP 1-1969).

5.2 Requisitos microbiológicos

5.2.1 Los siguientes requisitos microbiológicos se han verificado de acuerdo a la metodología especificada en el Anexo.

5.2.2 En la fuente y durante su comercialización, el agua mineral natural deberá estar exenta de:

- (a) Parásitos y microorganismos patógenos y en especial de *Pseudomonas aeruginosa* en toda muestra de 250 ml que se examine;
- (b) Bacterias indicativas de contaminación:
 - (i) Coliformes (incluyendo *E. coli*) a 30°C - 32°C y a 44°C en toda muestra que se examine;
 - (ii) *Streptococos* (Grupo Lancefield D) en toda muestra de 250 ml que se examine; y
 - (iii) Anaerobios sulfito-reductores esporulados en toda muestra de 50 ml que se examine.

5.2.3 En la fuente el recuento total de colonias aeróbicas presentes en el agua mineral deberá ajustarse siempre a su contenido microbiano normal dando pruebas de protección efectiva de la fuente contra toda contaminación. Deberá determinarse por milímetros de agua en un medio normal de gelosa-agar y no deberá exceder de:

- (a) 20 colonias a 21°C en 72 horas ni de
- (b) 5 colonias a 37°C en 24 horas

no se trata de recuentos máximos permitidos, sino más bien de valores indicativos.

5.2.4 Después del embotellado la cuenta total de colonias aeróbicas a la que se refiere la sección 5.2.3 no deberá superar en un milímetro:

- (a) 100 colonias a 20°C - 22°C en 72 horas
- (b) 20 colonias a 37°C en 24 horas

Dichos recuentos deberán efectuarse dentro de las 12 horas siguientes al embotellado, y el agua se mantendrá a 4°C durante estas 12 horas.

5.2.5 Sin perjuicio de lo establecido en las secciones 5.2.2, 5.2.3 y 5.2.4, el contenido microbiano total de un agua mineral natural en la fase de comercialización sólo deberá ser el que corresponda al aumento normal del contenido microbiano que tenía en la fuente.

5.3 }
5.4 } No cambian (ver Apéndice II, ALINORM 78/19)

METODOLOGIA PARA LA VERIFICACION DE LOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los métodos siguientes están pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

1. Toma de muestras para el análisis microbiológico

La toma de muestras deberá efectuarse de conformidad con los planes y procedimientos de toma de muestras para el análisis microbiológico de las aguas minerales naturales (por elaborar).

2. Métodos microbiológicos

2.1 Recuento de colonias aeróbicas

Debe determinarse según el Método ISO DP 6222 (a $37^{\circ} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$) y el Método ISO DP 6223 (a $21 \pm 1^{\circ}\text{C}$)

2.2 Coliformes incluidos Escherichia coli

Se determinarán según el Método ISO (ISO/TC 147/SC4/GT2 No. 14) (Método de filtro de membrana) o según el Método ISO (ref.)
Enriquecimiento en el medio líquido) a $31 \pm 1^{\circ}\text{C}$ y a $44 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$

2.3 Streptococos (Grupo Lancefield D)

Se determinarán según el siguiente procedimiento:

Temperatura de incubación : 37°C (+ 1°C)
Tiempo de incubación : 44 ± 4 horas
Volumen examinado : 250 ml

Desarrollo del organismo

(a) Medio líquido - directamente o después de la filtración en membrana

Medios :

Caldo de cultivo de enterococosel
Caldo de cultivo de cloruro de azida-sodio

(b) Medio sólido-después de la filtración en membrana:

Medio:

Enterococosel-Agar

Confirmación

Para confirmación de los organismos transferirlos al menos a tres de los siguientes medios:

Enterococosel-Agar
Slanetz-Bartley-Agar
M-Enterococo-Agar
Etilo violeta azida sangre-agar de Packer
Sangre-Agar

Identificación del organismo

Catalasa - negativo
Degradación de esculina - positivo
Examen en microscopio
Crecimiento a pH 9,5 - positivo
Crecimiento en 6% NaCl - positivo
Crecimiento a 42°C - positivo
Crecimiento en caldo de bilis-triptosa al 40% o de bilis-agar al 40% - positivo

2.4 Anaerobios sulfito-reductores esporulados

Deben determinarse según el siguiente procedimiento:

Temperatura de incubación : 37°C (+ 1°C)
Tiempo de incubación : 44 ± 4 horas
Volumen examinado : 50 ml

Medios nutrientes sólidos-después de la filtración por membrana:

Medio:

Sulfito-glucosa-hierro-agar

La incubación se efectúa en condiciones anaeróbicas.

2.5

Pseudomonas aeruginosa

Se determinará según el procedimiento siguiente:

Temperatura de incubación : 42°C (+ 0,5°C)
Tiempo de incubación : 44 ± 4 horas
Volumen examinado : 250 ml

Desarrollo del organismo

(a) Medio líquido - directamente o después de filtración en membrana:

Medio:

Caldo de glucosa al 1%
Medio de tioglicolato según Clausen
Solución de asparagina

0

(b) Medio sólido-después de filtración en membrana:

Medio:

Cetrimida-agar

Por ejemplo, los medios siguientes según Butiaux:

	(por 1 000 ml)
Peptona	20 g
Sulfato magnésico	10 g
Cloruro magnésico	3 g
Fosfato dipotásico	0,3 g
Bromuro de tetradonio (cetrímida)	0,2 g
Acido nalidíxico	0,015 g
Agar	13 g

pH = 7,1

Confirmación

Para confirmación de los organismos se les transfiera a los siguientes medios:

Cetrímida-Agar
Agar de King
Sangre-Agar

Identificación del organismo

Citocromo oxidasa	- positivo
Desarrollo de color	- positivo
Crecimiento a 42°C	- positivo
Prueba de Gram	- negativo
Reducción de nitrato	- positivo con desarrollo de gas

PROYECTO PROPUESTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE DE FERMENTACION
EN EL TRAMITE 3)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al vinagre de fermentación, incluido el vinagre de fermentación aromatizado.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El vinagre de fermentación es un líquido, apto para el consumo humano, producido de una materia prima idónea de origen agrícola que contiene almidón, azúcares o almidón y azúcares, mediante proceso de doble fermentación, alcohólica y acetosa y contiene una cantidad específica de ácido acético.

Una vez completado el proceso de fermentación, puede pasteurizarse o esterilizarse el producto. El vinagre de fermentación contiene productos característicos de fermentación, tales como ácido glucónico, ácido 2-acetoglucónico, ácido 5-acetoglucónico, ácido cítrico y aminoácidos.

2.1.1.1 Vinagre de vino es un vinagre fermentado obtenido del vino de uvas por fermentación acetosa. /La materia prima deberá cumplir todas las especificaciones prescritas en el país productor, salvo que podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles/. El vinagre de vino tiene una reacción marcada sobre la acetofina y 2,3-butilen-glicol.

2.1.1.2 Vinagre de (vino de) fruta, vinagre de (vino de) baya y vinagre de orujo son vinagres de fermentación obtenidos por fermentación acetosa del vino de fruta, vino de bayas o del "orujo". /La materia prima deberá cumplir las especificaciones prescritas en el país productor, salvo que podrá superarse el nivel máximo de los ácidos volátiles/. Los productos pueden obtenerse también de las frutas o residuos de frutas mediante el proceso definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.3 Vinagre de alcohol es un vinagre de fermentación obtenido por fermentación acetosa de alcohol (alcohol rectificado, alcohólicos, brandy) de origen agrícola.

2.1.1.4 Vinagre de grano es un vinagre de fermentación obtenido, sin destilación intermedia por el proceso definido en la sección 2.1.1, de cualquier grano cereal, cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un proceso distinto del consistente únicamente en la diastasa de la cebada malteada.

2.1.1.5 Vinagre de malta es un vinagre de fermentación obtenido, sin destilación intermedia por el proceso definido en la sección 2.1.1, de la cebada de malta, con o sin adición de grano cereal, cuyo almidón se ha convertido en azúcares únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.

2.1.1.6 Vinagre de suero es un vinagre de fermentación obtenido del suero sin destilación intermedia por el proceso definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.7 Vinagre de miel es un vinagre de fermentación obtenido de la miel sin destilación intermedia por el proceso definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.8 Vinagre destilado es un vinagre de fermentación obtenido de conformidad con lo dispuesto en la sección 2.1.1, que ha sido sometido al proceso de destilación después de terminada la fermentación.

2.1.1.9 Vinagres aromatizados son vinagres de fermentación obtenidos de conformidad con lo dispuesto en la sección 2.1.1 a los que se han añadido extractos o partes de plantas aromáticas especialmente especias o frutas, o que por lixiviación de materias aromáticas vegetales han absorbido el principio de aromatizante de ellas.

2.1.1.10 Vinagres de fermentación con zumo de fruta son vinagres de fermentación obtenidos en conformidad con lo dispuesto en la sección 2.1.1 a los que se ha añadido zumo de fruta.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

3.1.1 Productos de origen agrícola que contienen almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero no sólo: fruta, bayas, residuos de frutas, granos, cebada malteada, suero, miel, orujo, vino de uvas, de frutas o de bayas y alcohol (alcohol rectificado, alcohólicos, brandy) de origen agrícola.

3.1.2 Se permiten nutrientes para acetobacterias tales como extractos de levadura y autolizados y aminoácidos.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse al vinagre de fermentación los ingredientes siguientes:

3.2.1 Especies y hierbas

3.2.2 Extractos o partes de plantas aromáticas

3.2.3 Fruta

3.2.4 Colorantes extraídos del orujo (sólo en el vinagre de vino)

3.2.5 Suero, no más de [] gramos (1 000 ml)

3.2.6 Zumo de frutas, no más de 25 gramos/1 000 ml por 1% de ácido acético

3.2.7 Azúcares, no más de 100 gramos/1 000 ml

3.2.8 Miel, no más de 100 gramos/1 000 ml

3.2.9 Sal, no más de 100 gramos/1 000 ml

3.3 Contenido de ácido acético

3.3.1 Vinagre de vino: no menos del 6% m/m (calculado como ácido acético)

3.3.2 Otros vinagres de fermentación: no menos del [5% m/m] (calculado como ácido acético).

3.4 Contenido de alcohol residual

Alcohol residual: no más del 5% v/v

3.5 Sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles del vinagre de fermentación con exclusión de los azúcares o la sal añadidos deberá ser:

- (i) vinagre de vino - no menos de 12 gramos/litro
- (ii) fruta (vino de); baya (vino de o vinagre de fruta) - no menos de 10 gramos/litro

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

4.1 Dióxido de azufre

(sólo en vinagres de malta o grano)

70 mg/kg

4.2 Acido L-ascórbico (como antioxidante)

[400 mg/kg]

4.3 Color caramelo (no obtenido por proceso de amoníaco)

PCF

4.4 Aromas

(i) Aromas y aromatizantes naturales y aromatizantes idénticos a los naturales según se definen a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el uso inocuo de los aditivos alimentarios (CAC/FAL 5-1979)).

(ii) [Aromatizantes artificiales según se definen a efectos del Codex Alimentarius e incluidos en la lista 4 (véase la Guía del Codex para el uso inocuo de los aditivos alimentarios, CAC/FAL 5-1979)]

4.5 Principio de transferencia

4.5.1 Se aplicará la sección 3 del "Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos" (ALINORM 76/12, App. IV).

- 4.5.2 Dióxido de azufre (transferido en cantidad que no exceda de 50 mg/kg, sección 4.5.1).
- 4.6 Coadyuvantes de elaboración
- 4.6.1 Fosfato de amonio: no más de [] mg/kg (para facilitar la multiplicación de acetobacterias spp.)
- 4.6.2 Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y usados según Practicas Correctas de Fabricación.

5. CONTAMINANTES

	<u>Dosis máximas</u>
5.1 Arsénico (As)	1 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)	1 mg/kg
5.3 Cobre (Cu)	10 mg/kg
5.4 Zinc (Zn)	10 mg/kg
5.5 Hierro (Fe)	30 mg/kg
5.6 Acidos minerales libres	[] mg/kg

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (ref. n° CAC/RCP 1-1969)
- 6.2 Cuando se analice con métodos apropiados de toma de muestras y examen el producto:
- (a) deberá estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento y de la turbiedad causada por microorganismos (vinagre madre);
 - (b) no deberá contener anguilas de vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos suspendidos;
 - (c) no deberá contener ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El vinagre de fermentación no deberá ocupar menos del 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C que puede contener el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. Núm. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las disposiciones siguientes:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El nombre del alimento será vinagre de fermentación, salvo que:

- (i) los productos que cumplan las disposiciones pertinentes de las secciones 2 y 3 podrán denominarse de conformidad con las definiciones de las subsecciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8, según proceda;
- (ii) los productos derivados de más de una de las materias primas mencionadas en la subsección 3.1.1 podrán denominarse vinagre [de fermentación] compuesto; o

(iii) "vinagre x", en que "x" constituye la lista completa de nombres de los tipos de materias primas usadas en orden decreciente de proporciones.

8.1.2 Cuando se haya añadido de conformidad con las subsecciones 3.2 y/o 4.4(i) un ingrediente que comunique al alimento el aroma distintivo del ingrediente, se denominará al alimento:

(i) de conformidad con la subsección 8.1.1(iii) y el nombre deberá ir acompañado del término "aromatizado con x" o "con aroma de x", según proceda; o

(ii) "vinagre aromatizado" sin calificar.

8.1.3 Cuando se haya añadido un ingrediente de conformidad con la subsección 4.4(ii), el término "aromatizado artificialmente" aparecerá muy cerca del nombre del alimento.

8.1.4 Cuando el vinagre de fermentación no contenga colorantes añadidos, ni ningún otro aditivo, podrán aparecer junto al nombre los términos "sin colorantes", "vinagre natural", "vinagre puro", o cualquier otra expresión descriptiva apropiada.

8.1.5 Podrá usarse un nombre comercial o "acuñado", siempre que no induzca a engaño y vaya acompañado del nombre del alimento de conformidad con las subsecciones 8.1.1, 8.1.2 u 8.1.3, según proceda.

8.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será preciso declarar aquellas sustancias presentes de conformidad con las subsecciones 4.5 y 4.6.

8.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en volumen en unidades del sistema métrico (unidades del "Système international") o "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según se exija en el país en que se venda el alimento.

8.4 Nombre y dirección

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

8.5 País de origen

Deberá declararse el país de origen si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

8.6 Identificación del lote

En cada envase deberá estar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en caracteres indelebles, una indicación en clave o en claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Por elaborar.

CLASIFICACION POR TAMAÑO DE LOS GUI SANTES VERDES EN CONSERVA

1. Los guisantes verdes en conserva pueden clasificarse por tamaños.
2. Si se clasifican por tamaños y se indica así en la etiqueta, la indicación del tamaño se hará de conformidad con el plan que se expone en la Sección 3. El tipo de guisantes deberá indicarse también de conformidad con la Sección 7.1.3 de la Norma Internacional Recomendada para los Guisantes Verdes en Conserva (CAC/RS 58-1972).
3. Plan de clasificación por tamaños
 - 3.1 La clasificación por tamaños se refiere a la perforación redonda del tamiz utilizado para controlar la materia prima.
 - 3.2 Guisantes de grano rugoso

"Guisantes jóvenes, extra pequeños"	hasta 7,5 mm
"Guisantes jóvenes, muy pequeños"	de 7,5 hasta 8,2 mm
"Guisantes jóvenes, pequeños"	de 8,2 hasta 9,3 mm
"Guisantes jóvenes medio-pequeños"	de 9,3 hasta 10,2 mm
"Guisantes grandes" ("vegetable")	más de 10,2 mm
 - 3.3 Guisantes de grano redondo o liso

"Guisantes jóvenes, extra pequeños"	hasta 7,5 mm
"Guisantes jóvenes, muy pequeños"	de 7,5 hasta 8,2 mm
"Guisantes jóvenes, pequeños"	de 8,2 hasta 8,75 mm
"Guisantes jóvenes, medio-pequeños"	de 8,75 hasta 9,3 mm
"Guisantes grandes" ("vegetable")	más de 9,3 mm