

comisión 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. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 83/19

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

S

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

15º período de sesiones

Roma, 4-15 de julio de 1983

INFORME DE LA 13ª REUNION

DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

Innsbruck, Austria, 27 de septiembre - 1º de octubre de 1982

INTRODUCCION (tema 1 del programa)

1. La 13ª reunión del Comité Coordinador para Europa se celebró en Innsbruck del 27 de septiembre al 1º de octubre de 1982, por invitación del Gobierno de Austria. El Prof. Dr. H. Woidich, Coordinador para Europa, presidió la reunión.
2. El Dr. Wilfried Steiger, del Ministerio Federal de Sanidad y Protección Ambiental, abrió la reunión y dió la bienvenida a los participantes en nombre del Gobierno de Austria. El Dr. Steiger expuso someramente la historia del Comité y recordó el papel de Austria como uno de los miembros fundadores de la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité guardó un minuto de silencio en memoria del Sr. H. J. Pindur, de Austria, que había participado intensamente en los trabajos de la Comisión.
3. Asistieron a la reunión delegaciones de los 18 países siguientes: República Federal de Alemania, Austria, Bélgica, Checoslovaquia, España, Finlandia, Francia, Hungría, Irlanda, Italia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suiza, U.R.S.S. y Yugoslavia. Asistieron observadores de la República Democrática Alemana, Arabia Saudita, Egipto y Túnez, y de las siguientes organizaciones internacionales: Comunidad Económica Europea (CEE), Comité des Industries des Mayonnaises et Sauces Condimentaires de la CEE (CIMSCEE), Comité Permanent International du Vinaigre (CPIV), Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y Groupement Européen des Sources d'Eaux Minérales Naturelles (GESEM). En el Apéndice I de este informe figura una lista de los participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

4. El Comité aprobó por unanimidad el programa de la reunión.

W/M4948

ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 3 del programa)

5. El Comité tuvo a la vista el documento CX/EURO 82/2-Parte I, que contenía un resumen de los asuntos de interés dimanantes del 14º período de sesiones de la Comisión y de las reuniones de otros Comités.

Aspectos nutricionales en las actividades del Codex

6. Se informó al Comité de que en el 14º período de sesiones de la Comisión se habían examinado, con la ayuda de un documento de trabajo sobre el particular (ALINORM 81/7), aspectos nutricionales en las normas del Codex y en otros textos. La Comisión había estado de acuerdo con las conclusiones que figuraban en el documento, en el sentido de que los aspectos nutricionales no se habían descuidado hasta ahora en los trabajos del Codex. Sin embargo, la Comisión había también convenido en que era necesario coordinar la labor de los Comités del Codex y darles orientaciones a fin de asegurar que se examinaran de modo uniforme disposiciones sobre aspectos nutricionales.

7. La Comisión había acordado también en principio que el Comité adecuado para desempeñar estas funciones coordinadoras era el Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales (CCFSDU). Siempre que contara con un mandato corregido, podría realizar este otro trabajo, que comprendería también la elaboración de textos sobre aspectos nutricionales en todos los alimentos y un examen de las disposiciones de las normas del Codex presentadas por otros Comités del Codex. Esto último no entrañaría una función de aprobación completa (automática), como ocurre con otros comités generales del Codex. Sin embargo, los comités, con la ayuda de adecuadas directrices, seleccionarían disposiciones para presentarlas al CCFSDU. La Comisión había pedido que el CCFSDU examinara el mandato revisado propuesto y asesorara al 15º período de sesiones de la Comisión sobre si el Comité estaba en condiciones de asumir el trabajo adicional y la forma en que iba a realizarlo (párrs. 115-121 de ALINORM 81/39).

8. En la 13ª reunión del CCFSDU (20-24 de septiembre de 1982) se había examinado a fondo el asunto, basándose en un documento de trabajo (CX/FSDU 82/3) en el que figuraba también un anteproyecto de "Directrices para uso de los Comités del Codex sobre la inclusión de disposiciones sobre la calidad nutricional en las normas alimentarias y en otros textos del Codex". El Comité (CCFSDU) había decidido aceptar su mandato revisado, que se había corregido ligeramente, y realizar el trabajo adicional mediante grupos de trabajo que se reunirían durante dos días antes de las reuniones de dicho Comité. El Grupo de Trabajo establecido para la 14ª reunión del CCFSDU examinaría ulteriormente las citadas directrices y un documento de trabajo sobre "Directrices generales sobre el enriquecimiento de los alimentos" (párrs. 13-23 de ALINORM 83/26).

Examen de sustancias que se desprenden de los materiales de envasado, etc.

9. En relación con el párrafo 148 de ALINORM 81/19, la Secretaría informó al Comité de que se había remitido al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios la declaración de la delegación de España sobre la necesidad de establecer una reglamentación para limitar el contenido de monómeros de cloruro de vinilo en el material de envasado, en artículos que entran en contacto con la mucosidad de la boca y en juguetes, etc.

10. En la 15ª reunión del CCFA se había examinado la petición y se había decidido tratar en una reunión futura de los materiales de envasado. El Comité había estimado que los juguetes y los juegos no eran de su incumbencia y que el tema debería remitirse a otros organismos internacionales que dispusieran de expertos en la materia (párrs. 29-31 de ALINORM 83/12). (Véase también párr. 179).

Frecuencia de los períodos de sesiones de la Comisión

11. El Comité tomó nota de que en la 29ª reunión del Comité Ejecutivo se había examinado la necesidad o no de aumentar la frecuencia de los períodos de sesiones de la Comisión. Se había propuesto celebrar anualmente períodos de sesiones de la Comisión con un programa adecuadamente reducido. Sin embargo, también se había reconocido que la celebración de períodos de sesiones más frecuentes podría aumentar los gastos de participación y añadir así una carga financiera adicional, sobre todo a los países en desarrollo. Se preparará un documento sobre este asunto para el próximo (15º) período de sesiones de la Comisión, teniendo en cuenta el parecer de los Comités Coordinadores (párrs. 141-146 de ALINORM 83/3).

Enmienda del procedimiento para la elaboración de normas del Codex

12. Basándose en las recomendaciones del Comité del Codex sobre Principios Generales, la Comisión había convenido en un Procedimiento Revisado para la elaboración de normas del Codex. Los cambios principales habían sido los siguientes:

a) Los Trámites 1, 2 y 3 se han fusionado, por lo que los órganos auxiliares pueden decidir sobre la elaboración de una norma y pedir observaciones a los gobiernos sobre el proyecto de norma que se propone, con sujeción a la ulterior aprobación del siguiente período de sesiones de la Comisión. Cuando el calendario de los períodos de sesiones lo exija, la Comisión puede pedir las observaciones en el Trámite 6 antes de la aprobación de la norma pertinente en el Trámite 5. Estas enmiendas acabarían con exageradas demoras debidas al calendario de los períodos de sesiones.

b) En el Trámite 8 la Comisión adopta las normas como normas del Codex, quedando fuera del procedimiento de trámites los anteriores Trámites 9-11 y 9-12 respectivamente. El Codex Alimentarius se compone de las normas del Codex y textos afines y de una tabulación de aceptaciones.

13. Se ha preparado la quinta edición del Manual de Procedimiento para tener en cuenta las citadas enmiendas. Se han publicado ya varios volúmenes del Codex Alimentarius, que se distribuirán a los Estados Miembros. Se espera que todos los volúmenes del Codex Alimentarius estén listos para su distribución a principios del próximo año.

Examen ulterior de la Cláusula (D) del mandato revisado propuesto del Comité (Tema 3 (a) del programa)

14. El Comité recordó que este tema se había debatido en su 12ª reunión y se mostró de acuerdo en la redacción de la cláusula (d), que dice lo siguiente:

"elabora normas regionales para productos alimentarios de interés especial para el comercio interregional".

Esta disposición difería de la equivalente en el mandato de otros Comités Coordinadores, que limitan la elaboración de normas regionales a los productos que se comercializan exclusivamente o casi exclusivamente en la región en cuestión. En su 12ª reunión, este Comité había decidido que para dicho Comité Coordinador la situación era diferente, en cuanto prácticamente no existían productos que se comercializaran exclusivamente dentro de la región. Sin embargo, había productos que revestían interés especial en el comercio intrarregional europeo.

15. Este asunto se había debatido en el 14º período de sesiones de la Comisión, en relación con el procedimiento revisado para la elaboración de Normas del Codex regionales. Se había indicado que la cláusula (d) propuesta por este Comité podía crear problemas para los países no europeos, sobre todo si se la considera en el contexto de las disposiciones para los Trámites 5 y 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex

regionales, donde se disponía que "solamente la mayoría de los miembros de la región interesada que asistan al período de sesiones (de la Comisión) podrán decidir respecto a la enmienda o adopción del proyecto". Se había igualmente señalado que esta situación estaba agravada por el Artículo VI.3, sobre los procedimientos de votación para los asuntos regionales. Varias delegaciones de la Comisión habían estimado que una disposición de este tipo podía crear obstáculos al comercio, por lo que se había propuesto que también el Comité Coordinador para Europa elaborara normas para productos que circulan exclusivamente o casi exclusivamente en la región.

16. El Coordinador para Europa había señalado que el debate sobre el mandato del Comité no debía estar vinculado al debate sobre el Procedimiento para la elaboración de normas y había propuesto que el mandato revisado se volviera a debatir por este Comité y por la Comisión en su próximo período de sesiones (párrs. 159-163 de ALINORM 81/39).

17. Como lo había pedido la Comisión, la Secretaría había preparado para la 29ª reunión del Comité Ejecutivo (CX/EXEC 82/29/8) un documento de trabajo sobre el Artículo VI.3, donde se esbozaba la historia del citado Artículo.

18. En la 29ª reunión del Comité Ejecutivo se había expresado el parecer de que no eran compatibles el Trámite 1 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex regionales y el Artículo VI.3. El Trámite 1 dice lo siguiente:

"A propuesta de la mayoría de los Miembros de una región dada, presentada durante un período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, tomando en consideración los "Criterios para la fijación de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares", la Comisión decide elaborar una norma regional del Codex".

19. Se había, pues, recomendado a la Comisión que el Artículo VI.3 se corrigiera del modo siguiente: (se deben añadir las palabras subrayadas y suprimir las que figuran entre corchetes)

"Cuando la mayoría de los Miembros de la Comisión que integran una región o grupo de países pida que se elabore una norma, la norma en cuestión se elaborará, si la Comisión así lo determina, como norma destinada principalmente a esa región o grupo de países. Cuando se ponga a votación la (elaboración,) enmienda o adopción de un proyecto de norma destinado principalmente a una región o grupo de países, sólo tomarán parte en la votación los Miembros que pertenezcan a esa región o grupo de países. Sin embargo, antes de proceder a la adopción de la norma se someterá el texto del proyecto de norma a todos los Miembros de la Comisión para que formulen observaciones. Las disposiciones de este párrafo no impedirán la elaboración o adopción de una norma correspondiente que tenga su ámbito territorial diferente".

20. En la 29ª reunión del Comité Ejecutivo, el Coordinador para Europa había expresado su preocupación por las posibles consecuencias de la enmienda del Artículo VI.3 (párrs. 80-86 de ALINORM 83/3).

21. El observador de la CEE reiteró la opinión de la CEE de que no era aceptable para la Comunidad limitar el desarrollo de normas a productos que circulen exclusivamente o casi exclusivamente en el comercio intrarregional. Señaló que tales productos no existían. Por otra parte, puede ser que en determinados casos el ámbito de aplicación de las normas mundiales sea demasiado amplio para tener en cuenta las particulares necesidades europeas. De ahí que el observador de la CEE declarara que la Comisión no debería hacer la enmienda propuesta al texto del Artículo VI.3

22. Algunas delegaciones eran de opinión semejante. La delegación de Noruega se mostró partidaria, en general, por la elaboración de normas mundiales.

23. La Secretaría informó al Comité de que países que no pertenecían a la Región de Europa habían manifestado que si este Comité iba a elaborar normas regionales para productos con una distribución más amplia que la regional, podrían crearse obstáculos para el comercio. Sin embargo, varias delegaciones señalaron la existencia de una serie de garantías en el reglamento y procedimientos del Codex, los cuales ofrecían la posibilidad de participar en la elaboración de normas regionales a países distintos de los de la región interesada. Además, como había mostrado la experiencia, países que no eran miembros de la región ya habían aceptado normas regionales. Esta aceptación podía también dar lugar a transformar una norma regional en norma mundial, lo que ultimamente se había decidido para la Norma regional europea para la miel; en el caso de la miel, las estadísticas no indican que de la norma europea se hayan derivado consecuencias comerciales negativas.

24. El Comité convino en que se debería informar al Presidente del Comité de los pormenores del documento de trabajo sometido al Comité Ejecutivo, que había dado lugar a la recomendación de corregir el Artículo VI.3 (véase párr. 19). El Comité decidió aplazar la conclusión del examen de la cláusula (d) de su mandato revisado hasta después del próximo período de sesiones de la Comisión y esperar la decisión de ésta sobre la enmienda propuesta al Artículo VI.3.

Novedades relativas a las propuestas de enmienda a la Norma del Codex para el Cóctel de Frutas en Conserva (CODEX STAN 78-1981)
(Tema 3 (d) del Programa)

25. El Comité recordó que en su reunión anterior había discutido la posibilidad de enmendar la citada norma de forma que se pudiera seleccionar los ingredientes entre grupos similares de frutas, por ejemplo, utilizar manzanas en vez de peras o albaricoques en vez de melocotones. Se había manifestado la opinión de que la lista actual de los ingredientes era excesivamente restrictiva. El Comité había señalado que el Comité del Codex sobre Frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV) había establecido un grupo de trabajo para estudiar un documento sobre este asunto, que lo estaba preparando Australia. El Comité había acordado esperar los resultados de los debates del CCPFV.

26. El citado Grupo de Trabajo se había reunido durante la 16ª reunión del CCPFV (22-26 de marzo de 1982). El Comité (CCPFV) se había mostrado de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo de que no deberían efectuarse cambios en la norma, porque el cóctel de frutas era un producto de calidad bien establecida, que circulaba en grandes cantidades en el comercio internacional y cuyo nombre resultaba claro para el consumidor en cuanto a composición y forma de presentación. El Grupo de Trabajo había recomendado asimismo que se emprendiera una encuesta para determinar la magnitud del comercio y las designaciones de productos semejantes al "cóctel de frutas", pero que no se ajustaban a la norma, y determinara el tipo de frutas empleadas y su presentación. Según los resultados de esta encuesta, podría adoptarse una decisión sobre la necesidad de elaborar una nueva norma general para las frutas en conserva de clima templado que se presentan de diferentes formas. Sin embargo, el Comité (CCPFV) había decidido no emprender la elaboración de una norma para mezclas de frutas no reguladas por las normas para el cóctel de frutas o para la ensalada de frutas tropicales (párrs. 42 y 138 de ALINORM 83/20).

27. El Comité tomó nota de las decisiones adoptadas por el CCPFV y convino en aplazar la continuación del debate sobre la posibilidad de enmendar la norma del Codex para el cóctel de frutas hasta que no se dispusiera de nuevos datos.

Clasificación por tamaños de los guisantes

28. En su reunión anterior, el Comité había seguido examinando la posibilidad de introducir en la Norma del Codex para los Guisantes en Conserva (CODEX STAN 58-1981) una disposición facultativa sobre la clasificación por tamaños. Se había tomado nota de que la Comisión había pedido la opinión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas al respecto, y había prestado atención al sistema que figuraba en la Norma para los Guisantes Congelados Rápidamente. La industria de varios países europeos había utilizado hacía años, a título voluntario, el sistema propuesto en el Apéndice IV de ALINORM 79/19. Se había señalado que el sistema era igual al que empleaba el CAEM, menos en la terminología utilizada para designar los diversos tamaños.

29. El Comité había concluido no debatir más el tema e invitó a los gobiernos a que presentaran sugerencias sobre una mejor nomenclatura para examinarlas en su próxima reunión. El Comité convino igualmente en que si se introducía el sistema, no debería constituir una disposición obligatoria sino facultativa (párrs. 105-109 de ALINORM 81/19).

30. Como no se había recibido más información de los gobiernos, el Comité decidió aplazar el asunto hasta que se dispusiera de más datos.

El principio de transferencia en las normas regionales europeas del Codex

31. El Comité tomó nota de que la Comisión había pedido que los Comités del Codex examinaran la aplicabilidad del principio de transferencia a las normas de su jurisdicción. El Comité decidió que el principio de transferencia parecía que no tuviera que ver con las normas elaboradas hasta la fecha, o sea, las normas regionales europeas para la miel, aguas minerales naturales y hongos comestibles. Se tomó nota asimismo de que la citada decisión se incorporaría en los volúmenes pertinentes del Codex Alimentarius.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES (Tema 3(b) del Programa)

32. El Comité tuvo ante sí el informe del citado Grupo de Trabajo (Documento de Sala de Conferencias No. 1). El presidente del Grupo, Dr. H.G. Gorchev (OMS), y la Secretaría informaron al Comité de las conclusiones a que llegó el Grupo en lo referente a aspectos microbiológicos, límites para la radioactividad y métodos de análisis en relación con la Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales.

Aspectos microbiológicos

33. El Comité tomó nota de la conclusión del Grupo de Trabajo de que la calidad microbiológica de las aguas minerales embotelladas se definiría mejor incluyendo, a título orientativo, requisitos para determinados agentes patógenos importantes y de que el recuento en placa de agar a 42°C, aprobado temporalmente por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (véase CX/EURO 82/2-Parte I), no era un indicador adecuado de la contaminación fecal o de la presencia de microorganismos patógenos. El Grupo de Trabajo concluyó también que los métodos de toma de muestras y de ensayo microbiológico deberían describirse detalladamente teniendo en cuenta los últimos adelantos a nivel internacional.

34. El Comité aceptó las conclusiones del Grupo de Trabajo y decidió que el texto corregido de la Sección 5.2 de la norma para aguas minerales que se expone a continuación se remitiera al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que lo examinara y a la Comisión, con miras a una futura enmienda de la citada norma.

"5.2 Después del embotellado, el agua mineral natural deberá estar exenta de los siguientes microorganismos, determinados utilizando el método ISO 4831 modificado para

examinar coliformes en 5 x 250 ml (y otros métodos ISO adecuados o los que haya que elaborar).

- (1) Coliformes previa incubación a 37°C (n = 5(x 250 ml), c = 0, m = 0).
- (2) Estreptococos fecales previa incubación a 37°C (n = 5 (x 250 ml), c = 0, m = 0).
- (3) Bacterias anaerobias formadoras de esporas y reductoras de sulfito previa incubación a 42°C (n = 5 (x 250 ml), c = 0, m = 0).
- (4) Pseudomonas aeruginosa previa incubación a 42°C (n = 5 (x 250 ml), c = 0, m = 0)".

El observador de la CEE expresó una reacción favorable a las propuestas del Grupo de Trabajo, pero también indicó que hacía falta estudiar las propuestas con los Estados Miembros de la CEE que no estaban presentes en la reunión, por lo que no podía expresar su acuerdo por el momento. La delegación de Polonia reiteró que la sección 5.2 (2) debería redactarse como sigue: no deberán hallarse organismos coliformes en 5 x 250 ml con incubación a 32°C, ni E. coli a 44°C".

Código de Prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (Tema 3 (c) del programa)

35. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) estaba elaborando un Código de Prácticas de Higiene para las aguas minerales naturales (Trámite 5). El Comité no estaba en condiciones de examinar el Código en su reunión actual y decidió pedir al CCFH que tuviera en cuenta las opiniones expresadas por el Grupo Especial de Trabajo en lo referente a las especificaciones microbiológicas del producto final para las aguas minerales naturales y la sección 7.10 del Código (véanse los párrs. 33-34 y Apéndice IV), cuando volviera a examinar el Código a la luz de las observaciones de los gobiernos. Se dio por supuesto que el Código podría debatirse en la próxima reunión del Comité Coordinador.

Límites para la radioactividad

36. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo no dispuso de información suficiente para poder resolver el problema de si los límites para la actividad alfa y beta que figuraban en la norma del Codex para las aguas minerales naturales resultaban adecuados para que los aceptaran los gobiernos. El Grupo había observado que, si bien existían sólo directrices para el agua potable en lo referente a niveles aceptables de radioactividad, la norma del Codex contenía límites obligatorios para la radioactividad que, de excederse, supondrían el rechazo del agua mineral. El Grupo de Trabajo había recomendado que se siguieran examinando estas cuestiones basándose en la información que se habría de conseguir y que se volviera a estudiar el sistema para reglamentar la radioactividad en las aguas minerales naturales embotelladas.

37. Durante el debate del informe del Grupo de Trabajo se señaló que la distinción entre la actividad alfa y beta, en cuanto derivadas de los radionucleidos naturalmente presentes en el agua mineral y de la contaminación, respectivamente, no era tan clara como aparecía en la norma del Codex. También se manifestó el parecer de que la radioactividad debería expresarse utilizando las unidades Becquerel en vez del pCi.

38. El Comité aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo contenidas en el párrafo 9 de su informe (Apéndice IV). La delegación de Suiza convino en examinar la información recibida de los gobiernos a partir de un cuestionario que la Secretaría iba a distribuir. La delegación de

Francia acordó ayudar a preparar dicho cuestionario. Se supuso que los aspectos relativos a la inocuidad se examinarían teniendo en cuenta las recomendaciones de la Comisión Internacional de Protección contra las Radiaciones (ICRP), a fin de determinar niveles aceptables de radioactividad en las aguas minerales naturales.

Métodos de análisis

39. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había tomado nota de las opiniones manifestadas por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en el sentido de que no deberían elaborarse métodos del Codex para parámetros no incluidos en las normas del Codex y que era preferible establecer sólo un método del Codex por parámetro (véase CX/EURO 82/2). Teniendo esto en cuenta, el Grupo había identificado tales parámetros en la Norma del Codex para aguas minerales naturales, para los que deberían seleccionarse métodos del Codex. En cuanto a la selección de los métodos adecuados, el Grupo había recibido un informe del Prof. B. Ninard (Francia) sobre la metodología existente. En el Anexo 1 del Apéndice IV figuran recomendaciones del Prof. Ninard sobre métodos de análisis que deberían estudiarse o ensayarse todavía más.

40. El Comité tomó nota de que en determinadas circunstancias y debido a factores como la interferencia con otras sustancias y la escala de concentraciones que hay que abarcar, puede que haga falta más de un método para medir un parámetro dado. Observó también que la selección de métodos para las aguas minerales naturales representaba una tarea importante, ya que entrañaba ensayar los métodos a fin de asegurar que fueran adecuados para los diversos tipos de aguas minerales.

41. El Comité agradeció al Prof. Ninard el excelente trabajo que había realizado para examinar la metodología existente y le pidió que continuara estudiando los métodos enumerados en el Anexo 1 del Apéndice IV e informara de ello en la próxima reunión del Comité. El Presidente del Comité indicó que Austria prestaría su ayuda a esta tarea. La Secretaría se encargaría de facilitar otro tipo de ayuda, como la de mecanografiar y traducir el documento que se iba a preparar. En cuanto al ensayo de algunos métodos haría falta la cooperación de los gobiernos y de organizaciones internacionales interesadas.

ACTIVIDADES DE LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DEL COMITE (Tema 4 del programa)

42. El representante de la OMS informó sobre algunas actividades recientes de la OMS que podrían resultar de interés para el Comité.

43. La OMS estaba a punto de terminar su trabajo sobre las Directrices para la calidad del agua potable. Se esperaba disponer del proyecto final para mediados de octubre de 1982 y las Directrices se publicarían antes del final de ese año.

44. El Gobierno de España había invitado a la OMS a que celebrara una reunión de expertos en España sobre los aspectos toxicológicos de los efectos del consumo de aceite adulterado. Algunas delegaciones deseaban obtener el informe de esa reunión y otros documentos sobre el particular. El representante de la OMS propuso que a este respecto se dirigieran directamente a las autoridades españolas.

45. Gran parte del trabajo sobre la inocuidad de los alimentos en la región europea de la OMS se dedica a ayudar a los países a que mejoren su sistema de control de los alimentos. En 1981 se celebró en los Países Bajos una reunión sobre aspectos sanitarios de los residuos de sustancias anabólicas en la carne 1/. En la reunión se había acordado que el empleo

1/ Puede pedirse el informe a la Oficina Regional para Europa de la OMS, Scherfigsvej 8, Copenhague.

correcto de determinadas hormonas no plantea problemas conocidos a la salud, pero que algunas sustancias no deberían utilizarse. La reunión subrayó que las autoridades sanitarias deberían conceder prioridad absoluta al hecho de evitar el uso ilegal de productos prohibidos.

46. Antes de que finalice 1982 se publicará una encuesta sobre los servicios de abastecimiento de comidas (catering). En él figuran directrices para el personal administrativo sobre la forma de evitar peligros para la salud en las diferentes formas de abastecimiento de comidas.

47. En junio de 1983 se convocará en Ginebra un Comité de Expertos sobre inocuidad de los alimentos, con la finalidad de reforzar la base técnica para elaborar programas de inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional.

48. Dos delegados preguntaron acerca de la participación de la OMS en los trabajos sobre la irradiación de los alimentos. El representante de la OMS respondió que su organización apoya plenamente las recomendaciones publicadas por los grupos mixtos de trabajo OIEA/FAO/OMS sobre la irradiación de los alimentos y que probablemente se mantendría el tema para continuar estudiándolo en actividades futuras, por ejemplo, el Comité de Expertos sobre la inocuidad de los alimentos.

ACTIVIDADES DE LA FAO QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DEL COMITE (Tema 4 del programa)

49. La FAO ha publicado los siguientes Manuales para el Control de Calidad de los Alimentos (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición, No. 14): (a) laboratorio para el control de los alimentos; (b) análisis químico: aditivos, contaminantes, técnicas, (c) análisis químico: productos, (d) análisis microbiológico, (e) inspección de los alimentos, y (f) alimentos para la exportación.

50. La FAO, con la ayuda del PNUMA, está examinando el Manual para el Control de Calidad de los Alimentos: "Inspección de los Alimentos" (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición, No. 14.5 Prov.), que se había preparado en 1981 para utilizarlo en países en desarrollo y que se había distribuido ampliamente para su aplicación práctica. Se habían pedido y recibido observaciones tanto de las naciones industrializadas como de los países en desarrollo. Una vez examinado, se imprimirá el Manual en español, francés e inglés. El actual Manual provisional ha sido traducido también al turco y al árabe.

51. La FAO, en colaboración con la SIDA, comenzará en breve la revisión del Manual para el Control de Calidad de los Alimentos No. 14.2: "Análisis químico, aditivos, contaminantes, técnicas", que se preparó y fue ampliamente distribuido en 1979.

52. La FAO y la OMS están preparando un "Manual para impedir la contaminación con plomo y estaño de los alimentos enlatados - Directrices para los fabricantes de latas y enlatadores de alimentos". Las directrices propuestas contendrán información de interés especial para los pequeños fabricantes y enlatadores de alimentos en los países en desarrollo. Se espera publicarlas en español, francés e inglés en mayo de 1983.

53. En colaboración con U.R.S.S./PNUMA/FAO, se está organizando una serie de cursos de capacitación, programados para que comiencen en 1983, sobre análisis de micotoxinas.

54. El JECFA y la JMPR constituyen actualmente actividades conjuntas de la FAO/OMS; los informes del JECFA son especialmente importantes al examinar los aditivos que figuran en las normas elaboradas por este Comité.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE, EN EL TRAMITE 7 (Tema 5 del Programa)

55. El Comité tuvo ante sí el citado proyecto de norma, que figura en el Apéndice II de ALINORM 81/19, y las observaciones al respecto que aparecen en el documento de trabajo CX/EURO 82/3 - Parte I. Se habían recibido observaciones de la República Federal de Alemania, Australia, Estados Unidos, Israel, Italia, Noruega, Polonia, Portugal, Reino Unido y Suecia. La delegación de España había preparado un documento sobre métodos idóneos de análisis para los parámetros que figuran en la norma (CX/EURO 82/3 - Parte II). Además, la delegación del Reino Unido facilitó un documento de Sala de Conferencias sobre el dióxido de azufre en el vinagre.

56. El Presidente expresó el agradecimiento del Comité por el documento preparado por España sobre métodos de análisis y propuso que se creara un pequeño grupo de trabajo para examinar los métodos propuestos e informar de ello a la plenaria; así quedó acordado. Convinieron en participar en el Grupo de Trabajo miembros de las delegaciones de Austria, España, Portugal, Reino Unido y Suiza (véanse también los párrs. 117-120).

Generalidades

57. El Comité tomó nota de una serie de observaciones que se habían recibido y sobre todo de las de los Estados Unidos, en relación con temas fundamentales de la normalización de los vinagres. Los Estados Unidos habían manifestado su oposición a la norma en su redacción actual que, según su parecer, acarrearía restricciones comerciales innecesarias tanto en la región europea como en las regiones no europeas. Los Estados Unidos habían, pues, propuesto incluir todos los vinagres en la norma o limitar el título y el etiquetado a los productos regulados actualmente por la norma. Los Estados Unidos habían expresado también el parecer de que el vinagre no constituía materia adecuada para una norma regional, ya que no se comercializaba exclusivamente o casi exclusivamente dentro de la región europea.

58. El Comité tomó nota también de que había diferentes opiniones en cuanto a qué tipos de productos estaban comprendidos bajo el nombre de vinagre. Algunas delegaciones declararon que en sus países sólo se consideraba vinagre el vinagre de vino. El Presidente señaló que en algunos países el vinagre comprendía tanto el de vino como el de otras materias primas, mientras que el ácido acético diluido en cuanto tal constituía un producto diferente. Estos últimos productos también se denominaban "vinagre" en algunos países.

59. La mayoría del Comité se pronunció en favor de mantener el texto actual, en el que el término "vinagre" se aplicaba al vinagre de fermentación, es decir, a los productos obtenidos por doble fermentación. Varias delegaciones opinaron que todo el asunto no pasaba de ser un problema lingüístico. Las delegaciones del Reino Unido declararon que si el título se cambiaba en "vinagre de fermentación", podría suponerse la existencia de otros vinagres, lo cual, a su vez, provocaría trastornos y confusión en el comercio.

60. Varias delegaciones señalaron el hecho de que en el 12º período de sesiones de la Comisión se había aprobado la elaboración de una Norma regional europea para el vinagre de fermentación solamente y que la inclusión de cualesquiera otros productos exigiría la autorización de la Comisión. Se señaló asimismo que, como el ácido acético es un aditivo alimentario, quizá no fuera viable incluir en la norma disposiciones para el ácido acético diluido como producto alimenticio.

61. El Presidente concluyó que no era posible resolver por el momento el problema del texto del título y propuso que se pidieran observaciones a los gobiernos sobre la necesidad y viabilidad de corregir el título "vinagre" por "vinagre de fermentación", en caso de que no se adelantara la norma al Trámite 8. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta del Presidente y decidió no corregir el título por el momento (véase también párr. 121).

Sección 1 - Ambito

62. El Comité tomó nota de las observaciones escritas que se recibieron de la República Federal de Alemania, Estados Unidos, Italia y Portugal. Las delegaciones de Italia, España y Portugal reiteraron que en sus países sólo podían denominarse "vinagre" los elaborados a base de vino y que para productos derivados de materias primas distintas del vino se utilizaban otras denominaciones.

63. El Comité debatió si la segunda frase del ámbito estaba adecuadamente redactada o si se podía suprimir toda ella. La delegación de Bélgica propuso que se ampliara la primera frase del ámbito para facilitar una información más detallada sobre la naturaleza de los productos y sugirió que podría tomarse un texto adecuado de la definición de la Sección 2.1.1. La delegación de Suiza deseaba incluir en el ámbito tanto los vinagres de fermentación como otros productos. Se propuso también examinar una definición de ácido acético sintético y de mezclas de ácido acético y vinagre de fermentación, en el caso de que se mantuviera la segunda frase.

64. El Comité decidió suprimir la segunda frase y redactar la Sección 1 - Ambito del siguiente modo:

"La presente norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2.1 más abajo. Estos se obtienen por fermentación de materias primas adecuadas de origen agrícola o silvícola".

Sección 2 - Definiciones

Definición de "vinagre" (Sección 2.1.1)

65. El Comité señaló que se habían recibido varias observaciones sobre esta sección. El Presidente expresó el agradecimiento del Comité a la delegación de la República Federal de Alemania por haber preparado una lista de todos los tipos de vinagres y de sus características fundamentales. Se convino en que podía examinarse ulteriormente la lista en la Sección 3 y que debería mantenerse invariable la disposición de las definiciones. Se convino en no suprimir la frase "contiene almidón, azúcares o almidón y azúcares", como había propuesto la República Federal de Alemania. La delegación de Italia pidió que se corrigiera la definición en el sentido de que exigiera que también la materia prima como tal fuera apta para el consumo humano. El Comité convino en que esa petición no era posible ya que algunas maltas utilizadas para la producción de vinagre no podían ser consumidas como tales.

66. La delegación de Noruega señaló que, según las observaciones de Noruega y Suecia, el vinagre también se producía de materias primas de origen silvícola y que por lo tanto debería incluirse en la definición una oportuna referencia a estas materias primas. En este contexto se señaló a la atención el hecho de que se habían desarrollado dos procesos para producir vinagre a partir de la pasta de madera: (a) el proceso tradicional de fermentación, utilizando pasta al disulfito y (b) un proceso de destilación seca que producía ácido acético directamente. El Comité acordó que este último no podía incluirse ya que no cumplía el requisito de la doble fermentación.

67. Varias delegaciones señalaron que los vinagres hechos de pasta al bisulfito podían contener metanol. Las observaciones de Suecia indicaban que se utilizaba un adecuado proceso de purificación; y la delegación de Austria facilitó datos que indicaban que la cantidad de metanol era inferior al 0,03 por ciento v/v del alcohol utilizado para la fermentación de acetonas. Se acordó, pues, que no había necesidad de establecer un nivel máximo para el contenido de metanol en caso de que se incluyeran en la definición materias primas de origen silvícola. Se señaló que podía también encontrarse metanol en vinagres hechos de determinadas bayas.

68. Una serie de delegaciones manifestaron su oposición a que se incluyeran materias primas de origen silvícola. Sin embargo, se señaló también que el proceso se había utilizado durante muchos años sin efectos perjudiciales y que su exclusión de la presente norma podría tener repercusiones económicas negativas. Otras delegaciones convinieron, en principio, en incluir materias primas de origen silvícola, pero deseaban tratar del tema con sus gobiernos. Se decidió incluir la referencia a "origen silvícola" en las definiciones pertinentes, poner la expresión entre corchetes y pedir observaciones a los gobiernos sobre el particular.

69. El Comité convino también en hacer una enmienda redaccional en la Sección 2.1.1, para aclarar que los vinagres tenían que producirse exclusivamente de materias primas de origen agrícola o silvícola.

Definición de "vinagre de vino" (Sección 2.1.1.1)

70. La delegación de Italia señaló que la Oficina Internacional del Vino (OIV) había elaborado una definición de vino según la cual ese producto tenía que hacerse de uvas. Se acordó suprimir la referencia a "uvas" en la Sección 2.1.1.1.

71. Hubo un amplio debate sobre si el requisito de que la materia prima deberá cumplir las especificaciones prescritas en el país productor estaba creando excesivas dificultades sin añadir nada sustancial a la definición. Se convino en que esta disposición resultaba superflua. Sin embargo, se mantuvo la referencia a materias primas con niveles más altos de ácidos volátiles para permitir el uso de vinos ácidos en la producción de vinagre de vino.

72. Se convino en efectuar un cambio semejante en la Sección 2.1.1.2.

Definición de vinagre de (vino de) fruta, vinagre de (vino de) baya

Sección 2.1.1.2

73. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta de incluir una referencia a la sidra en esta sección. Además, se decidió suprimir la referencia a "residuos de frutas". Se acordó también efectuar las correspondientes enmiendas en la Sección 3.1.1 (Materias primas).

Definición de vinagre de malta - Sección 2.1.1.5

74. Se informó al Comité de que el proceso de destilación después de la fermentación acética se empleaba solamente en la producción de vinagre de malta destilado. En Escocia se producían grandes cantidades de vinagre de malta destilado. Se decidió, pues, suprimir la Sección 2.1.1.8 - Definición de vinagre destilado -, añadir inmediatamente después de la Sección 2.1.1.5 una nueva definición de vinagre de malta destilado y numerar de nuevo las definiciones restantes. La nueva Sección 2.1.1.6 reza así: "Vinagre de malta destilado es un vinagre producido por la destilación del vinagre de malta, según se define en la precedente Sección 2.1.1.5, a presión reducida. Contiene solamente los constituyentes volátiles del vinagre de malta del que deriva".

Sección 3 - Factores esenciales de composición y calidad

Materias primas - Sección 3.1.2

75. El Comité estuvo de acuerdo con las observaciones escritas relativas a la Sección 3.1.2 sobre los nutrientes para acetobacterias y trasladó esta disposición a la Sección 4.10.1, ya que las sustancias mencionadas se emplean como coadyuvantes de elaboración.

Ingredientes facultativos - Sección 3.2

76. El Comité tomó nota de una propuesta escrita de la República Federal de Alemania de no introducir valores numéricos para las dosis máximas de ingredientes facultativos, sino exigir que se usen de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación (PCF). La delegación de Suiza declaró que esto podría crear problemas para un producto que se comercializaba en Suiza y que contenía zumo de limón. Para satisfacer las expectativas del consumidor era necesario añadir un nivel mínimo de zumo de limón. Se señaló que una solución en este caso podría ser la oportuna declaración del zumo de limón en la lista de los ingredientes. El Comité estuvo de acuerdo con una propuesta noruega de corregir la frase introductoria añadiendo "... en las cantidades necesarias para comunicar un aroma característico" y mantener sólo los nombres de los ingredientes facultativos. La delegación del Reino Unido señaló que la norma no debería exigir añadir sal en cantidad suficiente para comunicar un aroma característico y se convino en que no se justificaba prescribir un límite. La delegación de Polonia aludió a sus observaciones escritas en las que se decía que no era necesario añadir sal al vinagre.

Contenido de ácido acético (Sección 3.3)

77. El Comité debatió si el contenido de ácido acético debía expresarse en peso/peso (gramos por kg) o en peso/volumen (gramos por litro). Se afirmó que esta última era la práctica comercial más arraigada. El Comité observó que podrían estar presentes pequeñas cantidades de otros ácidos, por lo que resultaría más adecuado corregir el título por "contenido total de ácido". Así fue acordado. El Comité convino también en mantener la expresión de contenido total de ácido en peso/volumen (gramos por litro) calculado como ácido acético.

78. La delegación de Suiza opinó que el contenido en ácido de 60 g/l para el vinagre de vino y de 50 g/l para los demás vinagres era demasiado alto. Indicó que el 90 por ciento de la producción suiza de vinagre estaba por debajo de esos niveles y que, por lo tanto, el nivel mínimo de contenido total de ácido debería rebajarse a 45 g/l para todos los vinagres. El Presidente aludió a los métodos modernos de producción de vinagre, que ahora permitían su producción con un contenido alto de ácido que podía diluirse, si era necesario, hasta el mínimo de 50 g/l. Afirmó también que era importante mantener el nivel más alto para el vinagre de vino, ya que éste contenía otras sustancias que lo hacían menos estable que otros vinagres. La delegación de Bélgica pidió que se estableciera un mínimo de 60 g/l de contenido total de ácido para todos los vinagres, con objeto de atender a las exigencias del mercado y de satisfacer los aspectos de calidad. Sin embargo, Bélgica podría aceptar algunas excepciones a esta regla para determinados vinagres, especialmente si en la norma se incluían los adecuados requisitos de etiquetado relativos a la declaración del contenido de ácido. Mientras que la delegación de Italia deseaba también elevar el contenido total de ácido a 60 g/l, la delegación de Polonia pidió que se rebajara a 40 g/l.

79. El Comité tomó nota de que los valores actuales que figuraban en la norma estaban también de acuerdo con los requisitos de la CEE. Se decidió dejar inalterados los valores para el contenido mínimo total de ácido en las Secciones 3.3.1 y 3.3.2.

80. El Comité debatió también si hacía falta un nivel máximo para el contenido total de ácido. Se señaló a la atención el hecho de que había procesos por los que los vinagres podían concentrarse en medida notable. Si no estaban debidamente etiquetados, estos productos podían utilizarse sin diluir, presentando un peligro para la salud. La delegación de Suiza declaró que el establecimiento de cualquier nivel máximo debía estar en función de consideraciones sanitarias. Se convino, por lo tanto, en que debería introducirse un nivel máximo, proponiéndose la cifra de 155 g/l. Se explicó que esta cifra representaba el máximo, más un margen razonable

de seguridad, de lo que podría obtenerse mediante el proceso de la fermentación biológica. El Comité decidió que los productos de mayor concentración estaban aún en fase experimental y que no deberían mencionarse en la norma. El Comité acordó no introducir un valor numérico sino referirse a las limitaciones mediante el proceso de fermentación biológica. Se incluyó una disposición adecuada en la Sección 3.3.3 del Apéndice II y se puso entre corchetes con objeto de obtener de los gobiernos observaciones más detalladas. El Comité no incluyó en la definición una referencia a la concentración, sino que decidió incluir en la sección de etiquetado una disposición por la que se exigía la declaración del contenido real de ácido.

Contenido de alcohol residual (Sección 3.4)

81. El Comité tomó nota de que Italia había propuesto que se elevara el valor al 4% v/v, porcentaje que podía encontrarse en algunos vinagres italianos. El Presidente indicó que esos valores altos podían crear dificultades, ya que en muchos países existían umbrales de impuestos para alimentos que contuvieran alcohol. En su opinión, este producto podía obtenerse solamente mediante una costosa interrupción de la fermentación acética. El observador del Comité Permanente Internacional del Vinagre (CPIV) de la CEE indicó que la directiva de la CEE estipulaba un límite del 1,5% v/v para los vinagres de vino. La delegación de España explicó que las fábricas modernas de su país podían conseguir niveles del 0,5 % v/v y manifestó sus reservas acerca del nivel del 1,5% v/v. El Comité acordó mantener los límites del presente proyecto y suprimir los corchetes.

Sólidos solubles (Sección 3.5)

82. Las observaciones escritas que se recibieron al respecto proponían valores mínimos de 1,3 g y 1,6 g por 1 000 ml por 1% de ácido acético. El observador del CPIV informó al Comité de que una encuesta realizada en seis países había arrojado niveles mínimos de 1,3 g, excepto para los valores más altos en el vinagre de vino tinto.

83. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de Suiza de distinguir entre el vinagre de vino y otros vinagres y decidió que el vinagre de vino tuviera un contenido de sólidos solubles de al menos 1,3 g/1000 ml/1% de ácido acético y que el valor correspondiente para los vinagres definidos en la Sección 2.1.1.2 fuera de 2 g/1000 ml/1% de ácido acético. La delegación de Polonia reservó su posición sobre esta decisión y expresó el deseo de tener en ambos casos un valor de 1,3 g. También se acordó que el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis examinara estas cifras en relación con el método pertinente.

84. El Comité estimó que no era necesario introducir una lista de los tipos de vinagres (véase párr. 65).

Constituyentes característicos (Secciones 3.6 y 3.7)

85. Aludiendo también a las observaciones escritas, algunas delegaciones propusieron suprimir estas disposiciones. El hecho de poner por separado a los constituyentes y de hacerlos objeto de una disposición en la norma podría conducir a que se añadieran a otros vinagres a efectos de enmascarar la adulteración. Además, la lista no era exhaustiva y para que fuera válida deberían figurar límites para las diversas sustancias. Los analistas podrían usar sus propios métodos para comprobar el producto. Muchas delegaciones propusieron suprimir las citadas secciones, con lo que estuvo de acuerdo el Comité. La delegación de España manifestó su oposición a la supresión de la Sección 3.6, ya que el requisito exigía la presencia de estas sustancias salvaguardaría los intereses del consumidor. Además, se disponía de métodos adecuados de análisis.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

Dióxido de azufre (Sección 4.1)

86. Remitiéndose a su documento de Sala de Conferencias, la delegación del Reino Unido explicó que para esterilizar el vinagre, es decir, para interrumpir la continuación de la fermentación, hacían falta sólo pequeñas cantidades de SO₂ molecular. Explicó que el nivel propuesto de 70 mg/kg de SO₂ proporcionaba un amplio margen de seguridad y que, como se ilustraba en el documento, bastarían normalmente cantidades más pequeñas. El Presidente señaló que podría conseguirse un efecto semejante con la pasterización. Sin embargo, la ingestión de SO₂ del vinagre no aumentaba ciertamente de forma notable la ingestión total de SO₂. La adición de SO₂ era importante para los vinagres de extracto alto y productos con baja acidez.

87. El observador de la República Democrática Alemana declaró que la legislación de su país exigía un contenido de ácido acético del 10 al 15 por ciento y que, por lo tanto, no se permitía la adición de SO₂.

88. La delegación del Reino Unido expresó el parecer de que el dióxido de azufre presente en el vinagre por transferencia del vino se encuentra combinado y, en cuanto tal, es tecnológicamente inactivo como agente antimicrobiano. De ahí la necesidad de permitir la adición de dióxido de azufre a todos los vinagres, si este método es necesario para la esterilización del vinagre acabado.

89. La delegación de los Países Bajos declaró que en su país el SO₂ se permitía solamente como sustancia transferida. Pidió más información al representante de la OMS sobre el problema del SO₂ desde el punto de vista toxicológico, especialmente en lo referente al SO₂ combinado.

90. Se mencionó también que el empleo del SO₂ debería estar vinculado al contenido de ácido y que los vinagres con más del 5 por ciento de acidez no requerían la adición de SO₂. Varias delegaciones, incluida la República Federal de Alemania, se pronunciaron a favor de un límite máximo de 50 mg/kg. El Comité decidió mantener inalterada la disposición de 70 mg/kg y suprimir los corchetes. La delegación de Polonia reservó su posición sobre esta decisión y deseó que se incluyera un valor de 100 mg/kg.

Colores (Secciones 4.3 - 4.6)

91. El Comité tomó nota de las observaciones escritas al respecto, la mayoría de las cuales pedían la supresión de los colores. Se señaló que éstos podían utilizarse para reajustar el color natural de un vinagre o por razones "cosméticas", es decir, cuando el consumidor estuviera acostumbrado a productos de color, como el vinagre de malta. Se señaló que se podía abusar del permiso de utilizar colores para adulterar productos, es decir, el vinagre de vino blanco podía colorearse para que pareciera vinagre de vino tinto. Se aconsejó, pues, precaución a la hora de permitir los colores; por lo menos, que no se permitieran todos los colores para todos los tipos de productos.

92. El Comité acordó suprimir la Sección 4.6 por las razones indicadas.

93. El Reino Unido explicó la necesidad de colores de caramelo (proceso de sulfito de amonio y proceso de amoníaco) para colorear el vinagre de malta; el color de caramelo natural no es idóneo puesto que se desprende del producto. Se señaló que la cantidad de colores de caramelo que había que emplear se limita por sí misma.

94. Algunas delegaciones indicaron dosis máximas para el color de caramelo (proceso de sulfito de amonio), que iban de 1 a 4 g/kg. El Comité decidió incluir una dosis máxima de 1 g/kg.

95. En cuanto al color de caramelo (proceso de amoníaco), se informó al Comité de que el JECFA había revocado la IDA para este color y que el CCFA no estaría, por lo tanto, en condiciones de aprobar esta disposición (4.5). Sin embargo, el Comité acordó mantener entre corchetes la Sección 4.5 e incluir una dosis máxima de 1 g/kg sólo para el vinagre de malta. Se añadió una nota a pie de página para indicar que se incluía esta disposición pendiente de la evaluación del JECFA.

96. Las delegaciones de Italia y España se opusieron a cualquier color en el vinagre de vino, ya que en sus países no estaba permitido.

Aromas (Sección 4.7)

97. Se acordó que debería hacerse una corrección redaccional para aclarar que sólo se permiten los aromatizantes naturales.

Acentuadores del aroma (Sección 4.8)

98. Italia propuso suprimir la Sección 4.8.1. La delegación de Suiza indicó que los glutamatos no eran tan necesarios en el vinagre de vino, pero que sí hacían falta en otros vinagres. El Comité convino en que el uso de glutamatos era autolimitante y debería ajustarse a las PCF; se hizo una excepción para el vinagre de vino. Las delegaciones de Bélgica, Austria y Finlandia se opusieron a esta decisión. La delegación de Suiza declaró que preferiría permitir también los glutamatos en el vinagre de vino.

Dióxido de azufre como sustancia transferida (Sección 4.9.2)

99. El Comité estuvo de acuerdo en que el SO₂ podía ser transferido a tenor de la disposición 4.9.1 y que no se indicaba una dosis máxima de SO₂, puesto que ésta aparecía en la Sección 4.1. Se acordó suprimir la Sección 4.9.2.

Coadyuvantes de elaboración (Sección 4.10)

100. Se informó al Comité de que el CCFA no había concluido aún su examen de los coadyuvantes de elaboración y la forma en que debían citarse en las normas del Codex.

101. Por esta razón el Comité decidió no incluir dosis máximas de sulfatos y fosfatos en las sales nutrientes y no establecer dosis máximas para los residuos. Sin embargo, se señaló que los nutrientes y las sales nutrientes constituían un tipo especial de coadyuvantes de elaboración, puesto que se encontraban en cantidades notables en el producto acabado. El Comité estuvo de acuerdo en presentar en la Sección 4.10.1 una lista genérica de nutrientes para acetobacterias y de sales nutrientes.

102. La delegación de Bélgica mostró su desacuerdo por la no inclusión de valores numéricos, ya que en Bélgica existen dosis máximas de 100 mg/litro para los sulfatos y 175 mg/litro para los fosfatos.

103. La delegación de los Países Bajos informó al Comité de que, en su opinión, el CCFA deseaba conocer los nutrientes que se utilizaban, especialmente porque en este caso los residuos de estas sustancias estarían presentes en el producto final, por lo que constituyen una categoría muy especial de coadyuvantes de elaboración.

Sección 5 - Contaminantes

104. El Presidente señaló a la atención las observaciones escritas que, en general, pedían rebajar los valores que actualmente figuraban en la norma entre corchetes. Propuso también incluir una disposición para el cadmio, dada su alta toxicidad.

105. Se señaló que las propuestas de las observaciones escritas posiblemente no se basaban en datos de estudios sino que se habían tomado de otras normas. Un estudio que abarcara el mayor número posible de países proporcionaría una base sólida y podría tener en cuenta los requisitos relacionados con la protección de la salud y con el comercio internacional. Se están realizando estudios semejantes para otros productos.

106. El Comité aceptó el amable ofrecimiento del observador del CPIV de realizar dicho estudio a partir de los datos de que disponía su organización y de la información recibida de los gobiernos. Se pidió a la Secretaría que enviara la correspondiente Carta Circular.

107. El Comité acordó suprimir la disposición sobre los ácidos minerales (Sección 5.6)

Sección 6 - Higiene

108. El Comité convino en que la Secretaría corrigiera la redacción de las disposiciones que figuran en esta sección, para ponerlas más en consonancia con las disposiciones aceptadas generalmente.

Sección 8 - Etiquetado

Nombre del alimento (Sección 8.1)

109. El Comité decidió corregir la Sección 8.1.1 - que quedaría como se indica a continuación -, poner las disposiciones entre corchetes y volver a numerar las siguientes disposiciones:

8.1.1 El producto fabricado de una única materia prima se denominará "vinagre de x", donde "x" representa el nombre de la materia prima utilizada.

8.1.2 El producto fabricado de más de una materia prima se denominará "vinagre de y", donde "y" representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

110. El Comité recordó que había acordado introducir una disposición por la que se exigía la declaración del contenido total efectivo de ácido en relación con el nombre del alimento. Recordó también el Comité que esto ya lo había decidido en su 11ª reunión. El Comité acordó incluir entre corchetes una sección sobre el mínimo real del contenido total de ácido en porcentaje m/v, calculado en gramos por 100 ml en números enteros, y volver a numerar las demás subsecciones de la Sección 8.1.1.

Sección 8.1.3

111. El Comité tomó nota de que el Comité de Etiquetado (CCPL) había propuesto suprimir esta disposición, ya que no era partidario de una declaración negativa. El Comité convino en que una declaración negativa como la que figura en la Sección 8.1.3 podía de hecho utilizarse para engañar al consumidor y decidió suprimir la Sección 8.1.3.

Identificación del lote (Sección 8.6)

112. La delegación de Bélgica declaró que encontraba difícil definir lo que constituía un "lote" para el vinagre y propuso suprimir "y el lote".

113. La delegación de España indicó que la declaración del lote constituía un requisito estatutario en España.

114. El Comité acordó que la disposición para la identificación del lote carecía de sentido sin una referencia al lote y dejó inalterada la disposición 8.6. Era, pues, de la incumbencia del fabricante, definir lo que constituye un lote.

Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

115. El Comité señaló que el CCFL había puesto en cuestión la decisión de este Comité de que el vinagre no necesitaba el marcado de la fecha. Se aludió especialmente al uso de sustancias conservadoras en el vinagre (párr. 189 de ALINORM 83/22).

116. El Comité reiteró que el vinagre en sí mismo es una sustancia conservadora y se utiliza para prolongar la duración de otros productos, por ejemplo, encurtidos. Se señaló también que el SO₂ se utiliza en el vinagre con diversas finalidades, principalmente para detener el proceso de fermentación y, en menor medida en vinagres con acidez baja, como sustancia conservadora. Como la duración de todos los productos es al menos de dos años, el Comité recomendó al CFFL que no hacían falta disposiciones sobre el marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.

Sección 9 - Métodos de análisis

117. El Comité recibió el informe de un pequeño grupo de trabajo sobre los métodos de análisis que debían incorporarse en la norma (véase Apéndice II). Se señaló que era necesario estudiar más los métodos para el contenido de alcohol residual, el total de sólidos solubles y el dióxido de azufre. Sin embargo, el Comité acordó remitir para su aprobación al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) los siguientes métodos:

- | | |
|----------------------------|--|
| - Contenido total de ácido | - AOAC, XIII ed. 1980, 30.071 |
| - Sólidos solubles | - El Reino Unido facilitará métodos |
| - Dióxido de azufre | - Titulación yodométrica, método OIV |
| - Acido L-ascórbico | - Cromatografía en capa delgada, método OIV |
| - Contaminantes | - Métodos generales del Codex y el método utilizado para el hierro en las normas para los zumos de frutas. |

118. Se tomó nota de que el representante de España había estado de acuerdo en comparar los dos métodos disponibles (OIV y AOAC) para el contenido de alcohol residual; se convino en que si los dos métodos arrojaban resultados comparables, el método AOAC se remitiría al CCMAS para su aprobación. El Comité señaló que los citados métodos deberían presentarse en el formato de la ISO. La delegación de España acordó realizar una comparación entre los métodos para determinar el SO₂.

119. En relación con la disponibilidad de normas de la ISO, la delegación de Noruega planteó el problema de los gastos para obtener estas normas, lo cual se juzgó que constituía una notable dificultad cuando las normas de la ISO se citaban en las normas del Codex. La delegación preguntó si el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había adoptado medidas para asegurar una distribución más general de las normas de la ISO. El Presidente informó que el CCMAS había tratado el asunto y que, en general, compartía el mismo parecer que la delegación de Noruega. Sin embargo, no se había llegado a ningún acuerdo al respecto.

120. El Comité agradeció al Grupo de Trabajo su informe.

Estado de la norma

121. El Comité estuvo de acuerdo en que la norma había sufrido una serie de cambios importantes y que los gobiernos la tendrían que seguir examinando. Se decidió, pues, mantener en el Tramite 6 del Procedimiento la norma revisada que figura en el Apéndice II del presente Informe. Se pediría a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que hicieran observaciones sobre los textos que figuran entre corchetes y sobre los temas expuestos en los párrs. 57-61.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LA MAYONESA (Tema 6 del programa)

122. El Comité tuvo ante sí una norma revisada para la mayonesa (CX/EURO 82/4), preparada por el Dr. W. Hellwig, de la delegación de la República Federal de Alemania, a partir del documento CX/EURO 81/6 y de las observaciones de los gobiernos recibidas en respuesta a la Carta Circular CL 1981/13. Tuvo también ante sí las observaciones sobre la norma revisada (CX/EURO 82/4-Add. 1) hechas por los gobiernos de Argentina, Austria, Francia, Irlanda, Polonia, Reino Unido y Suiza y por el CLITAM. Se recibieron con retraso las observaciones de la República Federal de Alemania y de Suecia.

123. El Comité sostuvo un debate detallado sobre la gama de productos (en términos de contenido mínimo de grasa) que deberían ser regulados por la norma. Abordó también el tema de si establecer en la norma requisitos sobre ingredientes esenciales como la yema de huevo y el vinagre.

124. La delegación de los Países Bajos, apoyada por varias delegaciones y por los representantes de la CEE y el CIMSCEE, opinó que el Comité debería elaborar una norma para la mayonesa clásica de alto contenido de grasa. Algunas delegaciones se mostraron a favor de incluir en la norma productos con bajo contenido de grasa, previa la clasificación en términos de contenido de grasa y con el debido etiquetado. Una serie de delegaciones señalaron también la necesidad de estipular el contenido mínimo de yema de huevo como ingrediente esencial en la mayonesa. El Comité señaló que la mayonesa preparada en casa contenía alrededor del 75 por ciento de grasa vegetal. Se señaló también que el contenido de yema de huevo debería estar en relación con la cantidad de grasa contenida en el producto. Diversas delegaciones informaron al Comité acerca de la posición de sus gobiernos en cuanto a la composición de la mayonesa, sobre todo en lo referente al contenido de grasa y de yema de huevo y a la gama de productos regulados en su legislación.

125. El Comité decidió incluir en el anteproyecto de norma solamente los productos con alto contenido de grasa. En lo referente a los contenidos mínimos de grasa vegetal y de yema de huevo, se acordó incluir en la norma, entre corchetes, la propuesta de la industria (CIMSCEE) de exigir un contenido mínimo de grasa vegetal del 77 por ciento y un contenido mínimo de yema de huevo (de gallina) del 6 por ciento, referidos ambos al producto final. El Comité acordó que se podría estudiar la normalización de productos tipo mayonesa con bajo contenido de grasa una vez ultimada la norma actual.

Sección 1 - Ambito de aplicación

126. La delegación de Francia opinó que la norma debería abarcar también productos destinados a los servicios de abastecimiento de comidas (catering). La delegación de Bélgica manifestó que la norma debería comprender tanto la mayonesa que se ofrece como tal para su consumo, como la que constituye un ingrediente de alimentos fabricados, pero no los productos a base de mayonesa.

Sección 2 - Definición

127. La delegación de Finlandia indicó que tecnológicamente era posible utilizar grasas animales en la preparación de la mayonesa y que esta cuestión debería mantenerse abierta para futuros debates.

Sección 3.4 - Ingredientes facultativos

128. Varias delegaciones indicaron que la yema de huevo (de huevos de gallina) debería ser un ingrediente esencial. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que debería elaborarse una definición de yema de huevo.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

129. El Comité tomó nota de que la sección sobre aditivos alimentarios abarcaba diversos productos de bajo y alto contenido de grasa con o sin yema de huevo añadida. Como se había restringido el ámbito de la norma, debería revisarse la sección sobre aditivos alimentarios.

Sección 8 - Etiquetado

130. Se expresó el parecer de que debía debatirse en fecha futura la cuestión de si el término mayonesa debía describir solamente un producto que se ajustase a la norma para la mayonesa y qué nombres podrían darse en el mercado a los productos con un bajo contenido de grasa.

Estado de la norma

131. El Comité acordó que el CIMSCEE debería redactar de nuevo la norma, con la ayuda de la delegación de Bélgica, partiendo de las observaciones pertinentes de los gobiernos (CX/EURO 82/4 y Add. 1) y de las conclusiones del Comité, que figuran en los párrs. 122-130 del presente informe. Deberían enviarse ejemplares del proyecto revisado a las delegaciones de la República Federal de Alemania, Bélgica, Francia y Reino Unido y a la Secretaría del Codex. Un pequeño grupo de trabajo se reuniría durante el 15º período de sesiones de la Comisión (julio de 1983, Roma) para preparar el texto revisado, que se distribuiría a los gobiernos para que hicieran observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento.

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX (Tema 7 del programa)

132. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/EURO 82/2, Parte II, en el que figuraba un informe resumido de las aceptaciones notificadas de las normas regionales europeas desde la 12ª reunión de este Comité, así como de las aceptaciones de normas mundiales del Codex por parte de países de la región europea.

133. Se informó al Comité de algunos pormenores de la publicación de normas del Codex como Codex Alimentarius (véase también párr. 13). Se le indicó asimismo que la Comisión, en su 14º período de sesiones, había acordado corregir la presentación de las aceptaciones y, en particular, la clasificación de la no aceptación (párr. 169 de ALINORM 81/39). Si un país no podía aceptar formalmente una norma y notificaba, sin embargo, que los productos que se ajustaran a la norma del Codex en cuestión podían circular libremente dentro del país, esta información no debería incluirse en el apartado de "no aceptación". Se estuvo de acuerdo en introducir una sección "otras informaciones", que se dividió en dos subsecciones: (a) libre circulación sin condiciones y (b) libre circulación con condiciones especificadas en relación con la legislación nacional. Aunque se reconoció que esta información no podía sustituir la aceptación formal, se había juzgado que representaba una información útil para los gobiernos (párrs. 43-46 de ALINORM 81/33; véase también párr. 35 de ALINORM 81/19). Se estaba revisando la presentación de las aceptaciones para tener en cuenta estas decisiones y se distribuirían los formularios en un futuro próximo.

134. El Comité tomó nota de las últimas novedades en relación con la aceptación de las Normas del Codex y en particular con el trabajo emprendido por España, Finlandia, Polonia, Portugal y la CEE (párrs. 5 a 15 de CX/EURO 82/2 - Parte II). Se tomó nota también de que se examinarían en otro tema del programa pormenores del trabajo realizado por países que pertenecen al Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM).

135. El observador de la CEE declaró que el documento CX/EURO 82/2-Parte II recogía correctamente las medidas adoptadas por la CEE relativas a la aceptación de normas del Codex e indicó que la CEE seguía adelante con su trabajo y esperaba informar de la marcha del mismo en la próxima reunión.

136. La delegación de Suiza manifestó su reconocimiento por el hecho de que el procedimiento establecido recientemente acerca de la libre circulación de productos que se ajustaban a una norma del Codex de forma completa o con excepciones especificadas conduciría a que hubiera más notificaciones por parte de los gobiernos. La delegación de Suiza indicó que en su país se utilizaría un modelo semejante al elaborado por el CAEM (CX/EURO 82/5) para evaluar un gran número de normas del Codex y que ese trabajo se realizaría durante el próximo año.

137. La delegación de Checoslovaquia aludió al enfoque del CAEM sobre la aceptación de normas del Codex, como figura en CX/EURO 82/5 (véanse párrs. 143-145). Manifestó también la gran consideración de que gozaban las normas del Codex en su país y que siempre se tenían en cuenta a la hora de establecer o revisar la legislación nacional.

138. La delegación de la U.R.S.S. apoyó la declaración de la delegación de Checoslovaquia e indicó que su posición era semejante a la de este país.

139. La delegación de Finlandia confirmó que en su país se estaba realizando una amplia comparación entre las normas del Codex y los reglamentos nacionales y que facilitaría una información más precisa al respecto en la próxima reunión del Comité.

140. El Presidente expresó el agradecimiento del Comité por la comparación entre las normas del CAEM y las del Codex realizada por Hungría y manifestó la esperanza de que la existencia de un modelo de este tipo y el procedimiento revisado para la notificación de aceptaciones contribuya a que los países emprendieran trabajos semejantes.

141. La Secretaría señaló a la atención la aceptación de Límites para Residuos de Plaguicidas, que en muchos países requería algunos procedimientos muy específicos en relación con aspectos jurídicos o administrativos. Habían surgido problemas de índole administrativa o jurídica en algunos países, que impidieron la aceptación completa de los límites para residuos de plaguicidas (por ejemplo, los no registrados para su uso en el país en cuestión). El Comité sobre Residuos de Plaguicidas había establecido un grupo de trabajo específico para ayudar a los países a superar estos problemas.

142. Se sugirió que este Comité podría examinar la posibilidad de prestar a los países de la región una ayuda semejante en asuntos jurídicos y administrativos en relación con todas las normas del Codex.

ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS NORMAS DEL CODEX Y LAS DEL CAEM (Tema 8 del programa)

143. El Comité tuvo ante sí un documento preparado por la delegación de Hungría (CX/EURO 82/5), que constituía un informe provisional sobre un estudio comparativo de las normas del CAEM y las del Codex.

144. La delegación de Hungría indicó que en octubre de 1982 tendría lugar en Bulgaria la próxima reunión del Comité Permanente para la Industria de los Alimentos, del CAEM, donde los miembros del CAEM debatirían los progresos realizados en el estudio comparativo. La delegación de Hungría señaló que, dada la actual situación económica y política, el Gobierno de Hungría concedía gran importancia a la ampliación de la cooperación económica y comercial entre todos los países. Habría que procurar emplear todos los medios al alcance para seguir adelante en esta dirección. Hungría estimaba conveniente la armonización de las normas del Codex y las del CAEM a fin de suprimir las dificultades que actualmente impedían un mayor intercambio económico y comercial entre los países. Se juzgaba que las actividades de armonización no sólo facilitarían el comercio sino que también darían lugar a una mayor cooperación entre los países con sistemas sociales y económicos diferentes. De ahí que las normas del CAEM tuvieran en cuenta las actuales recomendaciones del Codex.

145. El Comité agradeció a la delegación de Hungría por haber aceptado la tarea de realizar este trabajo comparativo y tomó nota con satisfacción de los esfuerzos que estaban desplegando los países del CAEM para ajustar sus normas a las del Codex. La delegación de Hungría acordó informar de las últimas novedades en la próxima reunión del Comité e indicó que el análisis comparativo de las normas del CAEM y del Codex estaría terminado en 1983.

INFORMES SOBRE LOS TRABAJOS DE ARMONIZACION Y NORMALIZACION DE ALIMENTOS REALIZADOS POR ORGANIZACIONES INTERNACIONALES Y GRUPOS ECONOMICOS DE EUROPA
(Tema 9 del programa)

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)

146. El Representante de la Secretaría de la CEPE informó de las actividades del Grupo de Trabajo sobre la normalización de productos perecederos, incluida una evaluación del estado de los trabajos en materia de frutas y hortalizas frescas, frutas secas y desecadas, huevos con cáscara, productos de huevo y carne de aves de corral. Se informó de que el trabajo de la CEPE sobre una norma para legumbres (leguminosas) se había suspendido a petición de la Comisión del Codex Alimentarius.

147. Se tomó nota también de otras actividades de la CEPE, de interés para el Comité: el Acuerdo sobre el transporte de productos alimenticios perecederos y sobre el equipo especial que ha de usarse para estos transportes (ATP); un seminario celebrado en Budapest en abril de 1982 sobre aspectos económicos y técnicos de los servicios de abastecimiento público de comidas (catering); y un seminario programado para 1985/86 sobre la influencia económica y comercial de la normalización de los productos alimenticios. En cuanto a la vinculación y cooperación entre el Grupo de Trabajo y otros órganos, se tomó nota de que el Grupo de Trabajo gozaba de relaciones especiales de trabajo con el plan de la OCDE sobre la aplicación de normas internacionales para las frutas y hortalizas (véase también el Tema 10 b). El Grupo de Trabajo mantenía también una estrecha cooperación con la Organización Internacional de Normalización y tenía categoría de enlace "A" con el Comité Técnico 34 - Productos alimenticios agrícolas.

148. El Grupo de Expertos en prácticas de comercio internacional relativas a los productos agrícolas estaba preparando, con la ayuda de la Federación Internacional de Lechería (FIL), las condiciones generales de venta de leche y de productos lácteos.

149. En lo que respecta al trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius, el Grupo de Trabajo se había encontrado imposibilitado para hacer propuestas oficiales para armonizar los diferentes programas de trabajo de los dos órganos; sin embargo, en su última reunión (julio de 1982), el Grupo de Trabajo subrayó su deseo de continuar cooperando con la Comisión y de evitar campos que puedan suponer duplicación y superposición de trabajos.

Comunidad Económica Europea (CEE)

150. El observador de la CEE declaró que entre los objetivos que el Tratado de Roma había asignado a la CEE figuraba la tarea de crear un mercado interno libre. Para ello hacía falta armonizar la legislación alimentaria nacional de los Estados Miembros a fin de permitir la libre circulación o fomentar el comercio. Para esta finalidad se había establecido una serie de directrices.

151. Se informó al Comité de que en el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, el observador de la CEE había expuesto detalladamente la situación en lo referente a la armonización de la legislación alimentaria. En esta reunión, el observador ofreció poner a disposición de las delegaciones que lo solicitaran un folleto con la lista actualizada de todas las directrices de la CEE.

152. El observador mencionó brevemente los siguientes sectores, regulados por el reglamento de la Comunidad:

aditivos; materiales y artículos en contacto con productos alimenticios; alimentos para regímenes especiales; etiquetado; cacao y chocolate; azúcares; miel; zumos (jugos) de frutas y néctares; compotas, mermeladas de agrios y jaleas; aguas minerales naturales; café y extractos de achicoria; y leche envasada.

Para algunos de estos productos existían métodos de análisis de la Comunidad.

153. El observador tomó nota de que en general el reglamento de la Comunidad se basaba en el mismo modelo que las normas del Codex, lo cual había permitido la respuesta favorable por parte de los países de la Comunidad en lo referente a la aceptación de normas del Codex.

154. La Comunidad estimó que el trabajo del Codex representaba una contribución importante al desarrollo del comercio internacional.

155. El Presidente agradeció al observador su aportación y señaló que, actuando de esa forma, la Comunidad estaba contribuyendo a facilitar el comercio y a lograr un grado máximo de seguridad en los productos alimenticios.

INFORME SOBRE LOS SERVICIOS DE CONTROL Y SISTEMAS DE INSPECCION DE LOS ALIMENTOS EN EUROPA (Tema 10 a del programa)

156. El representante de la OMS informó de las novedades relacionadas con la publicación de "Servicios de inocuidad de los alimentos" (Salud pública en Europa, No. 14, 1981; pueden solicitarse ejemplares a la Oficina Regional de la OMS para Europa, Scherfigsvej 8, Copenhague, Dinamarca). La publicación había tenido una buena acogida y se proyectaba publicar una nueva edición dentro de unos dos años. Se estaba recopilando permanentemente material para la nueva edición, debiéndose enviar a la Oficina Regional de la OMS para Europa las propuestas de cambios y enmiendas. En breve se dispondría también de la publicación en francés.

157. El representante de la CEE mencionó el sistema establecido dentro de la CEE para informar rápidamente de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Mediante este sistema, los países participantes pueden dar y recibir información con muy poca antelación. El "Programa de vigilancia para el control de las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos", creado en el Centro de Colaboración FAO/OMS del Instituto Robert von Ostertag de Berlín (occidental), sirve también para reunir y difundir información a los países que participan en el programa.

EXAMEN DE LOS PROCEDIMIENTOS NACIONALES DE CONTROL Y CERTIFICACION DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS TRABAJOS REALIZADOS POR LA OCDE Y LA CEPE (Tema 10 b del programa)

158. El Comité tuvo ante sí el documento de sala: Procedimientos de control y certificación de los alimentos - Trabajo realizado por la OCDE y la CEPE.

159. Se examinó el trabajo realizado por estos dos organismos sobre procedimientos de control y certificación de los alimentos. En 1962 se creó el Plan de la OCDE para la aplicación de normas internacionales para frutas y hortalizas. La razón de ello fue la necesidad de poner un mayor empeño en asegurar que las normas, elaboradas por el CEPE, se aplicaran plenamente en la práctica. El trabajo se ocupa solamente de la calidad de las frutas y hortalizas y se basa principalmente en la evaluación subjetiva de características externas. El Plan había sido muy eficaz para preparar folletos explicativos, donde se ilustraban las deficiencias descritas en las normas de la CEPE y para organizar cursos de capacitación para inspectores.

160. El representante de la Secretaría de la CEPE señaló que la aplicación práctica de la cooperación de la OCDE/CEPE podía verse en los mercados de muchos países europeos. La CEE había aprobado estas normas y las aplicaban sus Estados Miembros; de esta forma, mediante esta cadena de cooperación internacional, los países de Europa oriental y occidental tenían la posibilidad de participar indirectamente en la elaboración de normas nacionales de otros países y grupos de países y reducir así las barreras al comercio intrarregional.

COORDINACION PARA EL CUMPLIMIENTO Y LA APLICACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA (Tema 10 c del programa)

161. El Comité tuvo ante sí el documento CX/EURO 82/8, Coordinación del cumplimiento y aplicación de la legislación alimentaria, preparado por el representante de la OMS después de los debates con la delegación de Hungría, como se pidió en la reunión precedente (véase ALINORM 81/19, párr. 147).

162. El representante de la OMS presentó el documento y subrayó que la forma que adquiriera una legislación alimentaria era menos importante que la eficacia de los medios para su aplicación y cumplimiento. Es preciso afrontar de modo global la inocuidad de los alimentos, las políticas de nutrición y la tecnología alimentaria, y hace falta una estrecha cooperación entre los encargados de ello. El sistema ideal consistiría en una legislación alimentaria básica, complementada por decretos de aplicación. La dirección para el control de los alimentos debería estar bien coordinada. Resulta difícil introducir un sistema totalmente nuevo en países en los que la elaboración de requisitos jurídicos exija un largo período de tiempo. Muchas veces es mejor un enfoque pragmático, reajustando gradualmente la legislación existente. Es preciso realizar un trabajo de equipo entre todos los interesados.

163. La encuesta que figura en el documento CX/EURO 82/2 muestra un variado sistema organizativo, pero en la mayoría de los países la tarea principal de velar por la inocuidad de los alimentos la comparten los Ministerios de Sanidad y Agricultura. Pueden también intervenir los Ministerios de Comercio, Industria y Turismo. En una serie de países, esta tarea compartida había requerido la creación de un comité especial para coordinar los trabajos sobre inocuidad de los alimentos. En 11 países de los 33 que figuran en la encuesta se establecieron comités oficiales de coordinación. También se adujeron ejemplos de otros sistemas no oficiales de colaboración en algunos países.

164. En el debate sobre el tema, la mayoría de los oradores convinieron en la necesidad de una mejor coordinación de las actividades de inocuidad de los alimentos. La delegación de los Países Bajos subrayó que una mejor colaboración requería decisiones políticas y que los problemas deberían plantearse a las autoridades competentes. Pidió al representante de la OMS que dirigiera la atención de los órganos rectores de la OMS y de la FAO a los problemas estudiados en la encuesta.

165. La delegación de Hungría manifestó su acuerdo con las conclusiones de la encuesta y subrayó la importancia de normalizar y armonizar la reglamentación sobre la inocuidad de los alimentos.

166. La delegación de Suiza aludió a productos de consumo relacionados con los alimentos, por ejemplo, biberones, utensilios de cocina y también cosméticos y productos semejantes, y propuso que figuraran en los trabajos futuros sobre el cumplimiento de los reglamentos alimentarios.

167. Se acordó que el cumplimiento de la legislación alimentaria debería descentralizarse y delegarse hasta el nivel competente más bajo posible. Sin embargo, la delegación de Francia señaló que, en lo referente al agua mineral, preferiría un sistema centralizado de control.

168. La delegación de España dijo que en su país se había comenzado últimamente a estudiar con gran detalle problemas de coordinación y que se estaba trabajando para mejorar la colaboración a nivel interministerial. En julio de 1982 se aprobaron nuevas normas de coordinación.

169. La delegación de Noruega indicó que en su país existían dos comités coordinadores, uno para la inocuidad de los alimentos y otro para la nutrición. La secretaría es la misma para ambos comités, lo cual asegura el mantenimiento de una buena comunicación mutua. La coordinación del control de las importaciones de alimentos, de servicios de laboratorio y de cursos conjuntos para inspectores de alimentos constituyen ejemplos importantes del buen funcionamiento de la colaboración en Noruega.

CANDIDATURAS PARA EL CARGO DE COORDINADOR (Tema 11 del programa)

170. El Comité tomó nota de que, a tenor del Artículo II.4(b) de la Comisión, el Prof. Dr. H. Woidich (Austria) no podía ser reelegido como Coordinador para Europa para otro mandato sucesivo. La Secretaría esbozó el procedimiento que había de seguirse en la presentación de candidaturas y nombramiento de coordinadores. El Comité indicó también que, según la costumbre, las reuniones del Comité Coordinador para Europa las hospedaba el país del Coordinador, quien actuaba también como Presidente del Comité según el Reglamento de la Comisión.

171. Habiendo manifestado su reconocimiento por la fructuosa tarea realizada por el Prof. Woidich durante su mandato como Coordinador para Europa, la delegación de Hungría subrayó que era necesaria la continuidad en la tarea del Coordinador. Por esta razón, la delegación de Hungría proponía al Dipl. Ing. O. Riedl (Austria), que había participado estrechamente en trabajos científicos en materia de alimentos y que estaba asociado también a los trabajos del Codex. Esta candidatura fue apoyada por las delegaciones de la URSS y del Reino Unido.

172. La delegación de Portugal manifestó también su reconocimiento por el trabajo del Prof. Woidich y presentó la candidatura del Sr. P. Rossier, de Suiza, para Coordinador para Europa. El Sr. Rossier había participado estrechamente en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius.

173. El Sr. Rossier manifestó su agradecimiento por la candidatura y dijo que tendría que consultar con sus autoridades sobre los problemas derivados de las dos candidaturas.

174. La delegación de Austria indicó que su gobierno desearía seguir hospedando como hasta ahora al Comité Coordinador para Europa.

175. El Comité tomó nota de las dos candidaturas y acordó que, durante el 15º período de sesiones de la Comisión, los miembros de la Región decidieran sobre la candidatura a proponer para el cargo de Coordinador, a fin de que lo nombrara la Comisión.

LABOR FUTURA

176. El Comité tomó nota de que en su próxima reunión tendría que examinar los siguientes asuntos:

- Proyecto de norma regional europea para el vinagre (en el Trámite 7)
- Proyecto de norma regional europea para la mayonesa (en el Trámite 4)
- Documento sobre métodos de análisis para las aguas minerales naturales
- Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos)
- Estudio sobre las dosis máximas de radioactividad en las aguas minerales naturales (véase párr. 38)
- Informes de los Estados Miembros de la Región sobre la aceptación de las normas del Codex
- Informes de organizaciones internacionales sobre grupos económicos de Europa que se ocupan de la armonización y normalización de los requisitos alimentarios.

177. El Comité tomó nota de que la Comisión había pedido al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que redactara una norma mundial para la miel basada en la Norma Regional Europea del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981). El Comité manifestó que agradecería estar informado de la marcha de dicha norma.

178. Se informó al Comité de que en la Universidad Nacional del Estero (Argentina) se estaba celebrando otro seminario sobre métodos de análisis para la miel y que los organizadores del curso recibirían con agrado cualquier novedad en materia de métodos de análisis.

179. El Comité fue informado de las medidas adoptadas en el tema de materiales de envasado (véanse párrs. 9 y 10) y tomó nota de que la Secretaría del CCFA se pondría en contacto con la CEE en lo referente a las sustancias que se desprenden de los juguetes y juegos de plástico. La delegación de España preguntó si era posible, dentro del ámbito de este Comité, recibir información sobre los aspectos de inocuidad que deben reunir los materiales utilizados en dentaduras postizas. La Secretaría informó al Comité de que la OMS estaba estudiando el desprendimiento de sustancias de los biberones y tetillas y propuso que la petición de España podía remitirse a la dependencia de la OMS que se ocupa de estos asuntos.

OTROS ASUNTOS

180. Ninguno.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

181. El Presidente informó al Comité de que se preverá celebrar la próxima reunión del Comité Coordinador en la primavera de 1984. La fecha y el lugar exactos de la reunión se comunicarían a los Estados Miembros y organizaciones internacionales interesadas después del 14^o período de sesiones de la Comisión (4-15 de julio de 1983).

DESPEDIDA

182. El Comité expresó su profundo agradecimiento al Coordinador para Europa, Prof. Dr. W. Woidich, que durante muchos años había presidido eficaz y competentemente el Comité Coordinador para Europa y que había contribuido de forma notable a las actividades del Codex en la Región Europea. El Comité manifestó la esperanza de que el Prof. Woidich siguiera comunicando sus conocimientos y experiencia.

- - - - -

ALIFORM 83/19

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

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

Delegates
Délégués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Oberrat
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Otto Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Trinkhausstrasse 10/1/28
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Herbert Gutwald
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1037 Vienna (AUSTRIA)

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

Mag. Dieter Jenewein
Bundesanstalt für Lebensmittel-
untersuchung in Innsbruck
Liebeneggstrasse 8
A-6020 Innsbruck (AUSTRIA)

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

AUSTRIA (Cont.)

Prof. Dr. Franz Lorenz
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Heinrich Neukirchen
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1037 Vienna (AUSTRIA)

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

Dr. Walter Tütsch
Hofrat
Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung in
Innsbruck
Liebeneggstrasse 8
A-6020 Innsbruck (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Elisabethstrasse 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

APPENDICE I

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Theo Biebaut
Ministerie Economische Zaken
Levensmiddelen industrie
De Meessquare 23
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

Jacques Burin
Fédération Industries des Eaux
de Loisson
B-205, Voie Air Pur Beupays
(BELGIUM)

Dr. Bernard Navez
F.I.E.B.
Les Marlières 313/B/4155
Villers le Temple
(BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA
TCHÉCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

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

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Tuula Mäki
National Board of Trade and
Consumer Interests
Box 9
00531 Helsinki 53 (FINLAND)

FRANCE
FRANCIA

Marie Christine Heloire
Comité National Codex
44, Bd. de Grenelle
F-75015 Paris, Cedex 15 (FRANCE)

René Herbin
Comité National Codex
44, Bd. de Grenelle
F-75015 Paris 15 (FRANCE)

Dr. Bernard Ninard
Ministère de la Santé
45, Bd. de Victor
F-75015 Paris 15 (FRANCE)

FRANCE (Cont.)

Georges Tritsch
Comité National Codex
44, Bd. de Grenelle
F-75015 Paris 15 (FRANCE)

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

Dr. Wilhelm Hellwig
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutscherherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2 (FED. REP. of GERMANY)

Carl-Heinz Kriege
Ministerialrat
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn (FED. REP. of GERMANY)

Helmut Martell
Verbände der Feinkost- und
Essigindustrie
Renterstrasse 151
D-5300 Bonn 1 (FED. REP. of GERMANY)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. K. Sütö
President of National Codex Alimentarius
Committee of Hungary
Ul18i út 25
H-1091 Budapest 1450 IX (HUNGARY)

Balint Czákó
Hungarian Codex Alimentarius Committee
Ul18i út 25
H-1091 Budapest 1450 IX (HUNGARY)

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

James Patrick O'Brien
Ministry for Industry and Energy
Kildare-Street
Dublin 14 (IRELAND)

Thomas O'Toole
Dept. of Agriculture
Kildare-Street
Dublin 2 (IRELAND)

APENDICE I

ITALY
ITALIE
ITALIA

Pierangelo Grippo
Groupement Européen Sources d'Eaux
Minerales
Via Sicilia 186
I- 00100 Roma (ITALY)

Aldo Gaudiano
Istituto Superiore di Sanità
Via Regina Elena 299
I-00161 Roma (ITALY)

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. Pieter Berben
Ministry Public Health and
Environmental Hygiene
Dr. Reyersstraat 10
NL-Leidschendam (NETHERLANDS)

Dr. Jan Mees
Unilever N.V.
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
P.O. Box 760
NL 3000-DK, Rotterdam (NETHERLANDS)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

Ruth Stabel-Taucher
Government Quality
Control of Fruits and Vegetables
Gladengveien 3 B
N-Oslo 6 (NORWAY)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Andrzej Pszczółkowski
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia str. 00-950
Warsaw (POLAND)

PORTUGAL

António Martins Nunes
Direcção-Geral de Geologia e Minas
Rua António Enes, 7
1294 Lisboa (PORTUGAL)

Francisco José Cortes Simoes
Sub-Comissão do Codex Alimentarius
Palacio das Necessidades
1354 Lisboa (PORTUGAL)

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Joaquín Fernandez Crehuet Navajas
Dirección Provincial de Salud
C/Alondra No. 1
Granada (SPAIN)

Fernando Tovar Hernandez
Comisión Interministerial
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo Prado 18-20
Madrid 14 (SPAIN)

Pedro A. Garcia Gonzalez
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Pº del Prado, 18-20
Ministerio de Sanidad y Consumo
Madrid 14 (SPAIN)

Vozmediano Jesus
Dirección General Política Alimentaria
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
P. Infanta Isabel
Madrid 7 (SPAIN)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

Dr. Friedrich von Beust
Société d'Assistance Technique
pour Produits Nestlé
Case Postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz (SWITZERLAND)

Max Salvisberg
Riehenring 22
CH-4058 Basel (SWITZERLAND)

APPENDICE I

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Graham Boyes
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE (U.K.)

John Kenneth Dale
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
R 441, Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE (U.K.)

Ernest Newman
British Vinegars Ltd.
87 South Lambeth Road
London SW 8 IRE (U.K.)

USSR
URSS

Dr. Anatoli Zaitsev
Representative for Europe
Executive Committee CAC,
Institute of Nutrition of AMS
Ustjnsky proezd, 2/14
Moscow (USSR)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Prof. Dr. Ozim Vojko
Communauté d'Affaires des Producteurs
d'Eaux Minérales de Yougoslavie
VTS - Smetanova 17
62000 Maribor (YUGOSLAVIA)

Dipl.Ing. Miroslava Penava
Communauté d'Affaires des Producteurs
d'Eaux Minérales de Yougoslavie
Lomina 8-10
Beograd (YUGOSLAVIA)

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Nazar Ali Adham
Director of Food Control Department
Ministry of Health
Cairo (EGYPT)

GERMANY, Dem. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Dém. d'
ALEMANIA, Rep. Dem. de

Fritz von Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstrasse 3
1020 Berlin (DDR)

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Ibrahim Bughdadi
Ministry of Agriculture and Water
Research Dept.
Riyadh (SAUDI ARABIA)

Fahd Othman
Ministry of Agriculture
Riyadh, P.O. Box 17285
(SAUDI ARABIA)

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

Zgolli Meo'Lamine
Commission Nationale Supérieure de la
Normalisation, Tunis (TUNISIE)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Luigi Rampini (EEC COMMISSION)
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Luigi Cisnetti (EEC COUNCIL)
170, Rue de la Loi
B-1048 Bruxelles (BELGIUM)

Gilbert Vos (EEC COMMISSION)
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

COMITE DES INDUSTRIES DES MAYONNAISES ET
SAUCES CONDIMENTAIRES DE LA CEE (CIMSCEE)

Michel Coenen
Comité des Industries des Mayonnaises
et Sauces Condimentaires de la CEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040-Bruxelles (BELGIUM)

APENDICE I

COMITE PERMANENTE INTERNACIONAL DU VINAIGRE
(CPIV)

Graham F. Bond
Technical Advisor to CPIV
9 Streatham Common South
London S.W. 16 (U.K.)

Martell Helmut
Comité International Du Vinaigre
Rentnerstrasse 151
D-5300 Bonn 1 (FED. REP. OF GERMANY)

UNITED NATIONS - ECONOMIC COMMISSION
FOR EUROPE (ECE/UN)

Dr. Alan Randell
FAO/ECE Agriculture and Timber Division
Palais des Nations
1211 Geneva 10 (SWITZERLAND)

GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES D'EAUX
MINERALES (GESEM)

Paul Bordier
10, Rue Clement Marot
F-75008 Paris (FRANCE)

Benito Oliver
Consejo de Ciento, 306
Barcelona-22 (SPAIN)

Joaquín Fernandez Crehuet Navajas
Dirección Provincial de Salud
C/Alondra No. 1
Granada (SPAIN)

FAO/WHO SECRETARIAT

Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

Dr. Leslie George Lodomery
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

Marina Cianfanelli
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

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

Dr. Hend Galal Gorchev
World Health Organization
Geneva (SWITZERLAND)

AUSTRIAN TECHNICAL SECRETARIAT

Dr. Werner Thumser
Min. Rat.
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

Elisabeth Winter
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

ALINORM 83/19
APENDICE II

PROYECTO PROPUESTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE
(Devuelto al Trámite 6)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los productos definidos en la sección 2.1 más abajo. Se obtienen por fermentación de materias primas adecuadas de origen agrícola [o silvícola].

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El vinagre es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente de una materia prima idónea de origen agrícola [o silvícola] que contiene almidón, azúcares o almidón y azúcares, mediante proceso de doble fermentación, alcohólica y acética y contiene una cantidad específica de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, de conformidad con la sección 3.2.

2.1.1.1 Vinagre de vino es un vinagre obtenido del vino por fermentación acética, salvo que podrá superarse en las materias primas el nivel máximo de ácidos volátiles.

2.1.1.2 Vinagre de (vino de) fruta, vinagre de (vino de) baya, vinagre de sidra, son vinagres obtenidos por fermentación acética del vino de fruta o del de bayas o de la sidra, salvo que podrá superarse en las materias primas el nivel máximo de ácidos volátiles. Los productos pueden obtenerse también de las frutas mediante el proceso definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.3 Vinagre de alcohol es un vinagre obtenido por fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.

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

2.1.1.6 Vinagre de malta destilado es un vinagre producido por destilación del vinagre de malta definido en la precedente sección 2.1.1.5, a presión reducida. Contiene solamente los constituyentes volátiles del vinagre de malta del que deriva.

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

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 (i) Productos de origen agrícola que contienen almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero no sólo: fruta, bayas, granos de cereal, cebada malteada, suero, miel.

APENDICE II

(ii) Vino de uvas, de frutas o de bayas, sidra.

(iii) Alcohol destilado de origen agrícola.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse al vinagre los ingredientes siguientes, en las cantidades necesarias para comunicar un aroma característico:

3.2.1 Plantas, en particular hierbas, especias y frutas, o sus partes o extractos aptos para aromatizar.

3.2.2 Suero.

3.2.3 Zumo de frutas, o su equivalente en zumo de frutas concentrado.

3.2.4 Azúcares, como los define la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.5 Miel, como la define la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.6 Sal.

3.3 Contenido total de ácido

3.3.1 Vinagre de vino: no menos de 60 gramos por litro (calculado como ácido acético).

3.3.2 Otros vinagres: no menos de 50 gramos por litro (calculado como ácido acético).

3.3.3 Todos los vinagres: no más de la cantidad retenida empleando la fermentación biológica.

3.4 Contenido de alcohol residual

Alcohol residual: no más del 0,5% v/v, excepto 1% v/v en el vinagre de vino.

3.5 Sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles, con exclusión de los azúcares o la sal añadidos, de:

(i) los vinagres definidos en la sección 2.1.1.1, no será menor de 1,3 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético

(ii) los vinagres definidos en la sección 2.1.1.2, no será menor de 2,0 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Dosis máxima</u>
4.1 Dióxido de azufre	70 mg/kg
4.2 Acido L-ascórbico (como antioxidante)	400 mg/kg
4.3 Color caramelo (natural)	PCF
4.4 Color caramelo (proceso de sulfito de amonio)	1 g/kg
4.5 Color caramelo (proceso de amoníaco)	1 g/kg sólo para el vinagre de malta

4.6 Aromas

Aromas y aromatizantes 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)).

APENDICE II

4.7 Acentuadores del aroma

4.7.1 Glutamatos monosódico, monopotásico y cálcico PCF, salvo para el vinagre de vino

4.8 Principio de transferencia

4.8.1 Se aplicará la sección 3 del "Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos" (ALINORM 76/12, Apéndice III).

4.9 Coadyuvantes de elaboración

4.9.1 Nutrientes para acetobacterias (como extractos de levadura, autolisatos y aminoácidos) y sales nutrientes.

4.9.2 Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y usados según prácticas correctas de fabricación.

5. CONTAMINANTES (pendiente de la aprobación del CCFA)

	<u>Dosis máxima</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]

6. HIGIENE (pendiente de la aprobación del CCFA)

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. No. 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 en cantidades que representen un riesgo para la salud;

b) no deberá contener anguñulas del vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos suspendidos; y deberá estar exento de la turbiedad causada por microorganismos (madre del vinagre);

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 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.

APENDICE II

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1,2,4 y 6 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones:

8.1 Nombre del alimento 1/

8.1.1 El producto fabricado de una única materia prima se denominará "vinagre de x", donde "x" representa el nombre de la materia prima utilizada.

8.1.2 El producto fabricado de más de una materia prima se denominará "vinagre de y", donde "y" representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

8.1.3 El contenido total de ácido se declarará junto al nombre del alimento mediante el término "x%", donde "x" es el contenido mínimo total de ácido en g/100 ml, calculado como ácido acético y redondeado al número entero más próximo.

8.1.4 Cuando, de conformidad con la subsección 3.2 y/o 4.4, se hayan añadido uno o varios ingredientes que comuniquen al alimento el aroma distintivo de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión descriptiva apropiada.

8.1.5 Cuando el vinagre no contenga colorantes añadidos, ni ningún otro aditivo, podrá aparecer junto al nombre el término "sin colorantes", o cualquier otra expresión descriptiva apropiada.

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 la subsección 4.5 y 4.10. Si el alimento deriva exclusivamente de un único producto básico, y no se ha añadido otro ingrediente, no hace falta dar una lista de ingredientes.

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.

1/ Las Secciones 8.1.1 a 8.1.3 están pendientes de la aprobación del CCFL.

APENDICE II

9. METODOS DE ANALISIS Y DE TOMA DE MUESTRAS

9.1 Determinación del contenido total de ácido (expresado como CH₃COOH)

Según el método AOAC (titulación directa) (Official Methods of Analysis of the AOAC), 1980, XIIIth Ed. 30.071.

9.2 Determinación del contenido de alcohol residual

Según el método modificado AOAC (CIV) o el método AOAC. 1/ 2/

9.3 Determinación de sólidos solubles

(Por elaborar)

9.4 Determinación del dióxido de azufre

Según el método OIV (titulación yodométrica) (Recueil des méthodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-17).

9.5 Determinación del ácido L-ascórbico

Según el método OIV (TLC) (Recueil des méthodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-28).

9.6 Determinación del arsénico

Según el método colorimétrico de la AOAC (dietilditiocarbamato de plata) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.012-25.013, Type II).

9.7 Determinación del plomo

Según el método AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.061-25.067, Type II).

9.8 Determinación del cobre

Según el método de absorción atómica de la AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.044-25.048, Type II).

9.9 Determinación del zinc

Según el método de absorción atómica de la AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.150-25.153, Type II).

9.10 Determinación del hierro

Según el método FIJU N° 15, 1964, Determinación del hierro (método fotométrico). La determinación se efectuará después del secado de la ceniza, como se describe en la Sección 5 - Punto (b). Los resultados se expresan en mg de hierro/kg, Tipo II.

1/ Aún por establecer todas las referencias.

2/ No presentado para su aprobación.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE
MÉTODOS DE ANÁLISIS
PARA EL VINAGRE

1. El Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis para el Vinagre estaba formado por representantes de Austria, España, Reino Unido y Suiza. Actuó como Presidente del Grupo, en nombre de la Secretaría del Codex, el Representante de la Secretaría de la CEPE.

2. El Grupo de Trabajo examinó los criterios del proyecto de norma revisado, para los que se juzgaron necesarios métodos, y propuso los siguientes métodos basándose en el documento que facilitó el Gobierno de España (CX/EURO 82/3-Parte II), y en otras informaciones.

Contenido total de ácido (Expresado como CH₃COOH)

3. El Grupo de Trabajo tomó nota de que el método propuesto por España era el mismo que el Método AOAC, XIII AOAC (1980) 30.071. Se convino en proponerlo como método del Tipo II y obtener de la literatura de la AOAC los datos iniciales de precisión.

Contenido de alcohol residual (v/v)

4. Se señaló que el método propuesto por España era semejante al Método AOAC. El representante de Suiza indicó también que el contenido de alcohol podría calcularse midiendo el punto de ebullición o por picnometría después de la destilación. Se convino en que estos métodos probablemente no eran idóneos para pequeñas cantidades de alcohol.

5. Se acordó, pues, que el método OIV se confrontara con el Método AOAC y, de no haber grandes diferencias en la práctica, podría proponerse el Método AOAC para su inclusión en la norma. El representante de España se ofreció a realizar la comparación de los dos métodos.

Sólidos solubles

6. El representante del Reino Unido declaró que el método propuesto por España (un Método AOAC) creaba dificultades por el hecho de que cierta cantidad de ácido acético quedaba en el residuo después del secado. El sistema usual en el Reino Unido consistía en lavar el residuo varias veces con agua destilada (secándolo entre cada lavado), de modo que se posibilitara la volatilización completa del ácido acético. El Grupo de Trabajo pidió al representante del Reino Unido que facilitara un texto detallado sobre el método, que sirviera para realizar un estudio en colaboración y remitirlo al CCMAS.

Dióxido de azufre

7. Algunos miembros del Grupo de Trabajo manifestaron sus dudas de que el método propuesto por España (titulación yodométrica) fuera suficientemente preciso, pero se indicó al mismo tiempo que otros métodos comúnmente utilizados (modificaciones del método Monier Williams) presentaban algunas dificultades.

8. Se acordó en primer lugar realizar un estudio del método de titulación yodométrica; si la precisión de este método se demostraba insatisfactoria, se examinaría la modificación Feldmeyer del Procedimiento Monier Williams (propuesto por el representante de Suiza). El representante de España convino en realizar este estudio.

APENDICE III

Acido L-ascórbico

9. Se acordó proponer el método de cromatografía en capa delgada, sugerido por España. Se señaló que este método se utilizaba normalmente en los países de la CEE y parecía que daba resultados satisfactorios. Se propuso comparar el método con el Procedimiento AOAC; el Grupo de Trabajo convino en que debería pedirse la opinión del CCMAS al respecto.

Colores de caramelo

10. Aunque se tomó nota de que se había establecido un límite para los colores de caramelo y que ya se podían utilizar varios métodos, se acordó que no era necesario incluir un método de análisis, ya que se utilizaría raramente.

Contaminantes

11. El Grupo de Trabajo hizo suyas las propuestas de España, que estaban en consonancia con las recomendaciones del CCMAS (ALINORM 81/23, Apéndice IV). Se convino en que estos métodos y el método para el cadmio (Cd) deberían incluirse por referencia en la norma final, cuando se terminara la sección sobre contaminantes. También se señaló que podría hacer falta un método para el hierro (Fe) y se acordó preguntar al CCMS cuál de los métodos AOAC sería preferible.

Asuntos generales

12. El Grupo de Trabajo tuvo ante sí algunas observaciones de la delegación de Checoslovaquia. La mayoría de éstas se referían a la presentación de los métodos que no estaban en el formato ISO recomendado por el CCMAS. Se acordó que los métodos que no se iban a incluir en la norma por referencia se presentaran en el formato de la ISO. La delegación de España acordó examinar las observaciones más pormenorizadas sobre el método para el alcohol residual.

ALINORM 83/19

APENDICE IV

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES

Se convocó un Grupo de Trabajo Especial para examinar determinados temas en relación con requisitos microbiológicos, límites radiológicos y métodos de análisis para las aguas minerales naturales. Estuvieron representados los siguientes países y organizaciones internacionales: Bélgica, España, Francia, Portugal, Reino Unido, Suiza, CEE, FAO, GESEM y OMS. Presidió la reunión el representante de la OMS (Dr. H. Galal Gorchev).

Requisitos microbiológicos

Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales

1. El Grupo opinó que eran aceptables los requisitos microbiológicos especificados en 7.10 Procedimiento de toma de muestras y controles de laboratorio para analizar el agua en la fuente y en puntos críticos de control.

APENDICE IV

2. El Grupo de Trabajo debatió también el contenido de la Sección VIII - Especificaciones del producto final referente a los requisitos microbiológicos después del embotellado. El Grupo opinó que el recuento en placa de agar a 42°C no constituía un indicador suficiente de la contaminación fecal y de la presencia o ausencia de microorganismos patógenos.

3. El Grupo recomendó que se suprimiera de las especificaciones del producto final el ensayo estándar para microorganismos aerobios determinados por el método de placa de agar.

4. El Grupo recomendó también que en la Sección VIII - Especificaciones del producto final figurara solamente el requisito de que, después del embotellado, el agua mineral debería estar exenta de coliformes, estreptococos fecales, bacterias anaerobias formadoras de esporas y reductoras de sulfito y Pseudomonas aeruginosa en las condiciones de análisis especial especificadas en el apartado 7.10 - Procedimiento de toma de muestras y controles de laboratorio (es decir, puntos 1-4) del Código.

Sección 5.2 - Requisitos microbiológicos en la Norma Regional Europea del Codex para las Aguas Minerales Naturales

5. El Grupo recomendó la supresión de la Sección 5.2 - Requisitos microbiológicos en el establecimiento de venta y durante la comercialización, sustituyéndola con requisitos orientativos, como los recomendados en el precedente párr. 4.

6. El Grupo recomendó asimismo que se describieran detalladamente los métodos de toma de muestras y de análisis microbiológico, teniendo en cuenta las últimas novedades en las organizaciones internacionales.

Disposiciones para la radioactividad en las aguas minerales naturales

7. El Grupo de Trabajo estudió la información que figura en el documento CX/EURO 82/2 - Parte I sobre límites radiológicos, que le remitió el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Tuvo también ante sí las nuevas Directrices para la calidad del agua potable, elaboradas por la OMS.

8. Se tomó nota de que había notables diferencias entre las disposiciones de la Norma del Codex para las aguas minerales naturales y las directrices de la OMS, no sólo en lo que respecta a los límites reales de las actividades alpha y beta, sino también en lo tocante a la situación jurídica de los dos textos (por ejemplo, se recomienda que las disposiciones del Codex acaben siendo obligatorias en legislación nacional, mientras que las directrices de la OMS sean textos orientativos).

9. El Grupo acordó que en la presente reunión no podría resolverse el problema de las dosis máximas de radioactividad en las aguas minerales naturales, por lo que recomendó lo siguiente:

a) que se realizara una encuesta sobre la naturaleza y dosis de radioactividad en las diversas aguas minerales naturales, incluida la identificación de los radionucleidos en cuestión y la fuente de la radioactividad (es decir, radionucleidos naturales o contaminación a raíz de su salida de la fuente);

b) que se volviera a examinar la forma de abordar la presencia de radioactividad en las aguas minerales naturales, teniendo también en cuenta el enfoque de carácter orientativo adoptado por la OMS y las autoridades nacionales al tratar de la radioactividad en el abastecimiento público de agua, y a la luz de las recomendaciones de la ICRP;

APENDICE IV

c) que se pidiera a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales que realice el estudio y que prepare propuestas para el Comité Coordinador para Europa, con vistas a una posible enmienda de la norma del Codex.

10. El Grupo de Trabajo tomó nota de que las dosis máximas para determinadas sustancias que figuran en la Norma del Codex para Aguas Minerales Naturales podrían presentar dificultades, al igual que los límites para la radioactividad, ya que algunas aguas minerales naturales pueden tener estas sustancias en cantidades superiores a los límites establecidos.

Métodos de análisis para las aguas minerales naturales

11. El Grupo de Trabajo tomó nota de las conclusiones del Comité del Codex sobre Principios Generales, de que no deberían elaborarse métodos de análisis del Codex para parámetros que no figuraran en normas del Codex y que, preferentemente, se estableciera sólo un método del Codex por parámetro (véase CX/EURO 82/2).

12. El Grupo examinó la norma del Codex para aguas minerales naturales e identificó los parámetros que necesitaban métodos, teniendo en cuenta las recomendaciones del Comité del Codex sobre Principios Generales. El Grupo de Trabajo recibió al mismo tiempo un informe del Prof. B. Ninard (Francia) sobre la disponibilidad de la metodología adecuada. Este informe lo había pedido el Comité Coordinador en una reunión anterior.

13. El Grupo manifestó su reconocimiento por el estudio tan minucioso que había realizado el Prof. Ninard y le pidió que continuara trabajando en los métodos que figuran en el Anexo I del presente informe, de forma que pudiera prepararse un documento de trabajo para presentarlo a la próxima reunión del Comité Coordinador para Europa.

- - - - -

ALINORM 83/19
ANEXO I
APENDICE IV

<u>Criterio que hay que medir</u>	<u>Método propuesto</u>	<u>Notas</u>
1. Dióxido de carbono libre, 250 mg/l	Ninguno	Método de definición
2. Sólidos disueltos, 1 000 mg/l	Método del Codex	Método de definición
3. Cobre, 1 mg/l	AAS (0,05-6 mg/kg)	
4. Manganeso, 2 mg/l	AAS (0,05-4 mg/kg)	
5. Zinc, 5 mg/l	AAS (0,05-2 mg/kg)	Dilución a concentraciones superiores a 2 mg/kg
6. Borato, 30 mg/l como H ₃ BO ₃	Método diatrimida	Método en estudio
7. Materia orgánica, 3 mg/l calculada como O ₂	Método del Codex	El método de definición debería cambiar el criterio a "oxidabilidad"
8. Arsénico, 0,05 mg/l	AAS (sin llama)	
9. Bario, 1 mg/l	AAS (sensibilidad de 5 mg/kg)	Método por comprobar
10. Cadmio, 0,01 mg/l	AAS (método diti-zona con estracción con cloroformo)	
11. Cromo (VI), 0,05 mg/l	Método clorimétrico utilizando difenilcarbocida)	Método en estudio
12. Plomo, 0,05 mg/kg	AAS (sensibilidad 0,02 mg/kg)	
13. Mercurio, 0,001 mg/kg	AAS (sensibilidad 0,05 mg/kg)	Método en estudio
14. Selenio, 0,01 mg/kg	AAS (sin llama)	Método en estudio
15. Fluoruro, 1-2 mg/kg	1) Método utilizando electrodo selectivo 2) Determinación fotométrica con lantano-alizacina	
16. Nitrato, 45 mg/l como NO ₃	Existen numerosos métodos que dan buenos resultados	
17. Sulfuro, 0,05 mg/l	Método publicado por el Laboratoire Nationale de la Santé	

ANEXO I
APENDICE IV

<u>Criterio que hay que medir</u>	<u>Método propuesto</u>	<u>Notas</u>
18. Compuestos fenólicos	Determinación del índice de fenol previa destilación por el método 4-amino-antipirina, sensibilidad alrededor del 0,1 mg/kg como fenol	El método determinará los fenoles a que se refiera la disposición
19. Agentes tensioactivos	Determinación fotométrica de surfactantes aniónicos utilizando azul de metileno y de surfactantes catiónicos utilizando azul de bromofenol	Sensibilidad por indicar
20. Plaguicidas y bifenilos policlorados	Plaguicidas de organocloradas determinados cada uno cuantitativamente previa extracción con hexano y purificación en columna cromatográfica, y utilizando el detector de captura electrónica PCB-GIC (Schultz y Acker)	- " -
21. Aceite mineral	GIC, Norma Internacional para el Agua Potable, III edición	- " -
22. Hidrocarburos polinucleares aromáticos	Separación por extracción con solvente orgánico en TLC y medición de las distintas sustancias	- " -
23. Cianuro, 0,01 mg/l, calculado como CN	Proyecto de método	Por terminar ISO 6703,2
24. Nitritos, 0,005 mg/l	Método utilizando el reactivo Zambelli (método APNOR)	
25. Sulfato (que no sea el sulfato de calcio)	Método gravimétrico como sulfato de bario y después método nefelométrico adaptado para la toma de muestras automática	Por seleccionar
26. Bicarbonato 600 mg/l o más	Método ADAC (1970) 11.33117	

ANEXO I
APENDICE IV

<u>Criterio que hay que medir</u>	<u>Método propuesto</u>	<u>Notas</u>
27. Cloruro de sodio 1 000 mg/l o más	Existen numerosos métodos que habrá que seleccionar según el contenido de cloruro	Por seleccionar
28. Hierro, 5 mg/l o más	AAS o método colorimétrico de dipiridina	
29. Yodo, 1 mg/l o más	Determinación por separado de BR_2 y I_2 según el método de Höfer	
30. Actividad beta total (excepto K^{40} y H^3) 1 pCi/l	Métodos que tiene que seleccionar y disposiciones que tiene que revisar la Secretaría Suiza	
31. Actividad Ra^{226} , 30pCi/l		