

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 81/19

COMITE MIXTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

14º período de sesiones

Ginebra, 20 de junio-10 de julio de 1981

INFORME DE LA 12ª REUNION DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

Innsbruck, 10-20 de marzo de 1981

S

INTRODUCCION

1. La 12ª reunión del Comité Coordinador para Europa se celebró en Innsbruck por invitación del Gobierno de Austria. El Prof. Dr. H. Woidich, Coordinador para Europa, presidió la reunión.
2. El Dr. Werner Thumser, Ministerial Rat, abrió la reunión en nombre del Dr. Kurt Steyrer, Ministro Federal de Sanidad y Medio Ambiente. Resaltó la labor del Comité y, en particular, su importancia como tribuna para debatir la armonización de las normas alimentarias y el control alimentario en los países de la región europea del Codex.
3. Los delegados recibieron también una cordial bienvenida a Innsbruck por parte del alcalde de la ciudad, Dr. A. Lugger, quien se dirigió a los presentes en nombre de la región del Tirol y de la ciudad de Innsbruck.
4. El Comité guardó un minuto de silencio en memoria de la Dra. Elisabeth Hufnagel, de la República Federal de Alemania, que había sido miembro muy activo del Comité.
5. Asistieron a la reunión delegados de los siguientes países: República Federal de Alemania, Austria, Bélgica, Checoslovaquia, España, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suiza, Turquía, URSS y Yugoslavia. También asistieron observadores de Argelia, Arabia Saudita y México y de las siguientes organizaciones internacionales: Comité Europeo para el Estudio de la Sal (CEES), Comunidad Económica Europea (CEE) y Organización Internacional de Normalización (ISO). La lista de los participantes, incluidos los oficiales de la FAO y la OMS, figura en el Apéndice I de este informe.

APROBACION DEL PROGRAMA

6. El Comité aprobó por unanimidad el programa de la reunión. El Presidente expuso en términos generales los métodos de análisis y las disposiciones sobre higiene que tenían que ultimarse para la Norma regional europea para las aguas minerales naturales. Dado el carácter altamente especializado de estos temas, propuso la creación de un Grupo de Trabajo Especial que se encargara de estudiar la documentación sobre métodos de análisis, a la luz de las deliberaciones de la 11ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis, y de elaborar una sección revisada de métodos de análisis para incorporarla en la norma. También se le pediría a dicho Grupo de Trabajo que examinara otros trabajos sobre la sección "higiene" de la norma para las aguas minerales, y sobre el Proyecto de código de prácticas de higiene para la toma, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales, que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente y formó el Grupo de Trabajo con miembros de varias delegaciones (para más detalles, véase párr. 120). Se convino además en que el Grupo de Trabajo informara al Comité al tratar el tema 9(d) del programa.

ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE

7. El Comité tuvo a la vista el documento CX/EURO 81/2, Parte I, que contenía en forma concisa algunos asuntos de su interés dimanantes de la Comisión y de otros Comités del Codex. Se señaló que los asuntos que requirieran una intervención más minuciosa por parte del Comité se estudiarían al tratar los temas correspondientes del programa y, en particular, el tema 9.

8. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había ampliado las enmiendas al Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, de manera que éste incluyera la posibilidad de presentar declaraciones sobre repercusiones económicas en relación con la elaboración de normas regionales del Codex. Se señaló que estas declaraciones podían presentarse en cualquier trámite del citado procedimiento y que se habían dado instrucciones a la Secretaría para que incluyera la oportuna nota en las circulares a los gobiernos en las que se pedían observaciones sobre los Proyectos de norma.

9. Se informó además al Comité de que la Comisión había examinado los aspectos nutricionales relacionados con las normas alimentarias y con su trabajo en general. Se indicó que la Comisión había convenido en: (a) fijar en su programa, como tema permanente, un examen de los aspectos nutricionales del Programa de Normas Alimentarias; (b) pedir a sus órganos auxiliares que tengan en cuenta dichos aspectos, según las necesidades, en la elaboración de normas, particularmente cuando se trate de alimentos que desempeñen una función importante en la alimentación de los países en desarrollo; y (c) realizar un estudio, mediante un consultor, sobre las repercusiones nutricionales de la labor de los órganos auxiliares de la Comisión. El Comité tomó nota del mandato contenido en (b) y convino en prestar atención a estos aspectos nutricionales a la hora de estudiar los proyectos de norma que figuraban en su programa. El Comité indicó también que el estudio mencionado en (c) estaría listo para examinarlo en el próximo período de sesiones (14^o) de la Comisión.

10. El Comité señaló que el Comité sobre Principios Generales había terminado el Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos y que la Comisión seguidamente lo había aprobado. La Secretaría expuso brevemente la importancia del Código para el comercio internacional, en particular para los países que aún no contaban con una legislación alimentaria y con servicios de vigilancia de los alimentos suficientemente amplios, y su importancia para todos los países en lo que se refería a las exportaciones alimentarias, que no siempre estaban comprendidas en las normas de la legislación alimentaria nacional. El Código estaba en vías de publicación, bajo la sigla CAC/RCP 20-79.

11. Se informó al Comité de que la Comisión había estado de acuerdo con los textos que se habían propuesto para hacer posible una redacción uniforme del principio de transferencia en la sección de aditivos alimentarios de las normas del Codex y con la definición propuesta de coadyuvantes de elaboración. Siguiendo el consejo del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, la Comisión había decidido también que no hacía falta declarar en la etiqueta los coadyuvantes de elaboración y los aditivos transferidos a que aludía el párrafo 3 del Principio. El Comité acordó tener en cuenta estas decisiones al estudiar los proyectos de normas para el vinagre de fermentación y la mayonesa y productos tipo mayonesa.

12. Se señaló a la atención del Comité la revisión de las Directrices para el marcado de la fecha de los alimentos preenvasados para uso de los Comités del Codex, elaboradas por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos y presentadas para su aprobación al 14^o período de sesiones de la Comisión. Se señaló que esas directrices habían de aplicarse a los trabajos de todos los Comités del Codex y que se esperaba que en la Norma general revisada para el etiquetado de alimentos preenvasados se incluyeran también las disposiciones oportunas. Se consideró importante dar nuevas instrucciones precisas a los Comités sobre cómo indicar la fecha en determinados casos (fecha de durabilidad mínima) y su relación con la duración total en almacén de los productos en cuestión.

13. Se informó al Comité de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había prestado ulterior atención a la elaboración de los planes de toma de muestras para la determinación de contaminantes. El referido Comité había resaltado la complejidad de ese tema, por lo que había decidido estudiar en su próxima reunión los diversos procedimientos posibles partiendo de un documento general de trabajo. Sin embargo, el Comité sobre Aditivos Alimentarios había ya quedado en que los Comités (de Productos), junto con el de Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), deberían encargarse de la elaboración de dichos planes de tomas de muestras, teniendo en cuenta las conclusiones a las que probablemente llegaría el Comité sobre Aditivos Alimentarios en su próxima reunión.

14. La delegación de Polonia recordó que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había distribuido un cuestionario sobre las dosis de contaminantes en las frutas y hortalizas en conserva y manifestó que sería de gran utilidad disponer lo antes posible del documento sobre los mencionados planes de toma de muestras, con objeto de que los gobiernos pudieran incluirlos, en calidad de directrices, en el estudio sobre contaminantes que se estaba realizando en diversos países.

15. Se informó al Comité de que el Comité sobre Cereales y Productos de Cereales había comenzado sus labores y había celebrado su primera reunión en marzo de 1980. El Comité había examinado gran cantidad de datos sobre los principales cereales y productos de cereales, y había preparado su programa de labores, que por el momento incluía normas para el maíz en grano, harinas y sémolas de maíz y harina de trigo. Hacía falta más información sobre una serie de productos (copos de avena, derivados de sorgo y mijo, arroz molido y semolina) antes de poder concluir si se debían elaborar normas para los mismos. Por lo que se refiere a los productos compuestos, sería necesario examinar ulteriormente la cuestión. La Secretaría señaló que algunos de esos productos compuestos se habían mencionado en otras reuniones de este Comité, en relación con su futuro programa de trabajo. El Comité acordó continuar en "Otros asuntos" (véase párrs. 149-150) el debate sobre las conclusiones del Comité sobre Cereales y Productos de Cereales.

ACTIVIDADES DE LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DEL COMITE

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

17. La Oficina Regional para Europa de la OMS ha preparado una encuesta sobre los servicios de inocuidad alimentaria en Europa ^{1/}, que sirvió de referencia para el debate sobre los servicios de control alimentario y sistemas de inspección en Europa (véase parr. 59).

18. Ha comenzado un programa de vigilancia para la lucha contra las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos, organizado conjuntamente por la Sede de la OMS, la Oficina Regional para Europa de la OMS y el Centro Colaborador FAO/OMS, en el Instituto Robert Von Ostertag de Berlín Occidental. El Centro recoge información sobre los brotes de estas enfermedades y difunde resúmenes e información entre los países participantes (que en la actualidad son 15 países europeos).

19. En febrero de 1979 comenzó sus actividades un Programa conjunto PNUD/OMS para la lucha contra las zoonosis mediterráneas, cuyo centro está en Atenas, Grecia.

20. En octubre de 1980, la OMS y la WAVFH (Asociación Mundial para la Higiene Alimentaria en Veterinaria) organizaron en Bilthoven, Países Bajos, una mesa redonda sobre la salmonella.

21. En 1979 se reunió en Copenhague un Grupo de Trabajo sobre reconocimientos médicos del personal que manipula alimentos ^{2/}.

22. Se están preparando nuevas Directrices de la OMS para la calidad del agua potable, que se publicarán a finales de 1981, y que sustituirán a las anteriores Normas internacionales para el agua potable y a las Normas europeas para el agua potable.

23. El representante de la OMS subrayó que las enfermedades transmitidas por los alimentos continuaban siendo de importancia en Europa. La mayor parte de los casos agudos de estas enfermedades se debía a contaminación microbiológica, pero también estaba aumentando la preocupación por los efectos a largo plazo de dosis bajas de sustancias químicas (residuos de plaguicidas, contaminantes derivados de los procesos de elaboración, aditivos alimentarios). La OMS desearía mayor colaboración de este Comité para determinar los problemas de los Estados Miembros y fomentar el intercambio de información sobre leyes, normas e infraestructura de control alimentario. Se recomienda que para el próximo período de sesiones de la Comisión los Estados Miembros piensen en la posibilidad de incluir en sus

^{1/} Se dispone de ejemplares en inglés y francés, que pueden solicitarse a la Oficina Regional para Europa de la OMS, Scherfigsvej 8, DK 2100, Copenhague, Dinamarca.

^{2/} Puede pedirse el informe a la Oficina Regional para Europa de la OMS, Scherfigsvej 8, DK 2100, Copenhague, Dinamarca.

delegaciones al menos una persona con conocimientos sobre el importante tema de la inocuidad de los alimentos, como elemento fundamental de los cuidados primarios de la salud.

EXAMEN DEL MANDATO DEL COMITE

24. El Comité había examinado el nuevo mandato propuesto en su última reunión y había sugerido dos enmiendas, para que fuera apropiado para el Comité Coordinador para Europa (ALINORM 79/19, párrs. 89-90). La Comisión, en su 13º período de sesiones, se mostró de acuerdo con una de ellas, pero pidió al Comité Coordinador que examinara de nuevo la enmienda que había propuesto a la cláusula (d) del mandato, relativa a la elaboración de normas regionales (ALINORM 79/19, párrs. 291-292).

25. En la presente reunión, el Comité volvió a examinar la referida enmienda a la cláusula (d), que decía: "elabora normas regionales para productos alimentarios de ámbito comercial casi exclusivamente intraregional", y que el Comité había propuesto modificar de manera que dijera: "elabora normas regionales para productos alimentarios de interés especial para el comercio intraregional". Al presentar este tema, la Secretaría llamó la atención del Comité sobre la preocupación que habían manifestado diversas delegaciones no europeas durante el 13º período de sesiones de la Comisión; tales delegaciones opinaban que las normas regionales deberían establecerse sólo cuando el ámbito comercial de los alimentos en cuestión fuera exclusivamente intraregional y no para los alimentos de comercio mundial, aunque resultarían de interés para una región en particular. La Secretaría señaló también las observaciones del 74º período de sesiones del Consejo de la FAO (noviembre/diciembre de 1978), según las cuales el Consejo de la FAO estaba de acuerdo con el Comité del Programa de la FAO sobre la necesidad de proceder con cautela al elaborar normas alimentarias regionales, puesto que tales normas podían convertirse en posibles barreras para el comercio mundial, si no se limitaban a los productos de ámbito comercial exclusivamente intraregional.

26. El Comité opinó que resultaría excesivamente restrictivo limitar la elaboración de normas regionales europeas a los productos cuyo comercio se redujera exclusiva o casi exclusivamente a Europa, puesto que, de hecho, eran muy pocos los productos con ese ámbito comercial. El efecto práctico de tal limitación sería despojar al Comité de su función de promotor de normas regionales europeas para productos de particular interés para la región. El Comité acordó que en la mayoría de los casos, y donde existiera un Comité del Codex para realizar el trabajo, se elaborasen preferiblemente normas mundiales, más que regionales, para los productos con un comercio tanto intraregional como mundial. Sin embargo, ocasionalmente podrían también presentarse casos que exigieran la elaboración de normas regionales europeas para determinados productos de particular interés en esa región, con su amplio mercado y propias necesidades.

27. En cuanto a las preocupaciones expresadas por determinadas delegaciones, el Comité deseó hacer notar que, en la práctica, había desempeñado su función muy cuidadosamente a lo largo de los años en lo que se refería a la elaboración de normas regionales europeas. Además, en virtud del Procedimiento para la elaboración de normas regionales del Codex, el Comité estaba obligado a informar a la Comisión de su intención de empezar a trabajar en la elaboración de normas regionales. La Comisión había sido informada del programa del Comité para la elaboración de normas regionales europeas para (i) el vinagre y (ii) la mayonesa y productos tipo mayonesa, y se había mostrado de acuerdo. En la elaboración de normas regionales europeas, se procuraba siempre tener en cuenta los pareceres de los países no europeos interesados. El Comité señaló también que una norma regional podía convertirse en norma mundial.

28. El Comité concluyó reafirmando la necesidad de que la cláusula (d) del mandato se enmendara del modo siguiente: "elabora normas regionales para productos alimentarios de interés especial para el comercio intraregional".

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE LAS NORMAS DEL CODEX

29. El Comité tuvo ante sí el documento CX/EURO 81/3, que contenía un resumen de todas las aceptaciones de las normas regionales europeas (Parte I), un resumen de las aceptaciones de las normas mundiales del Codex, por parte de los países de la región europea del Codex (Parte II) y un breve resumen de las últimas novedades en materia de aceptación de las normas del Codex (Parte III).

30. El Comité indicó que, para facilitar la aceptación de las normas del Codex, la Comisión había convenido, en su 13º período de sesiones, en que los Comités del Codex fijaran como tema permanente del programa de sus reuniones el examen de las aceptaciones de las normas del Codex a su cargo. El Comité recordó también que en su reunión anterior se había mostrado de acuerdo con que los Comités Coordinadores del Codex pudieran servir de tribuna a los países de la región para debatir la aceptación de las normas del Codex y examinar las posibles dificultades encontradas al respecto y la índole de las excepciones indicadas por los Estados Miembros.
31. Se señaló que las notificaciones oficiales de aceptación o no aceptación de las normas del Codex se recogían en una publicación actualizada y periódica, cuyo último número era CAC/Aceptaciones Rev. 1, que se esperaba revisar pronto para que incluyera también las aceptaciones notificadas después de octubre de 1978. No obstante, en diversos documentos ALINORM se había publicado las aceptaciones recibidas entre octubre de 1978 y febrero de 1981. La información contenida en la Parte II del documento era posterior a esas notificaciones oficiales.
32. Se señaló que la mayoría de los datos contenidos en la Parte I del documento se referían a la Norma regional europea para la miel. El Comité acordó examinar esta parte al tratar el tema 9 en relación con las enmiendas propuestas a la norma (véase párr. 111).
33. El Comité opinó que quizás los países podrían comunicar más detalles sobre los últimos cambios en su legislación nacional, que pudieran resultar útiles para el debate sobre el modo de conseguir en Europa el objetivo de la armonización de las leyes alimentarias y normas afines.
34. Al examinar la Parte III se reconoció que los países con una extensa legislación alimentaria podrían encontrar más dificultades en incorporar las normas del Codex en su legislación nacional, al necesitar trámites parlamentarios prolongados, que los que no tenían que enmendar las disposiciones ya existentes. Sin embargo, se señaló también que un país exportador que había aceptado una determinada norma del Codex había encontrado ya ciertas dificultades económicas, porque los correspondientes países importadores, al no haber aceptado esa norma, permitían la libre circulación de productos con menos requisitos, como por ejemplo, algunos criterios de calidad de tipo estético. No obstante, debía señalarse que el Procedimiento de Aceptación del Codex no exigía que un país aplicara a sus exportaciones la norma aceptada, pero en el país en cuestión no se distinguía, en la legislación, entre producción para consumo nacional y producción para la exportación. Durante el 20º período de sesiones de la Conferencia de la FAO se había llamado la atención también sobre estas dificultades, por lo que la Conferencia recordó a los Estados Miembros la importancia de aceptar las normas del Codex, para facilitar el comercio internacional y proteger la salud de los consumidores. Se concedió particular importancia a la aceptación completa por parte de los países importadores, con objeto de realizar el deseo de muchos países en desarrollo de ampliar sus exportaciones mediante normas internacionales acordadas.
35. Teniendo en cuenta estas consideraciones y las dificultades señaladas por los Estados Miembros en cuanto a enmendar la legislación nacional, la Comisión decidió que la información obtenida en respuesta a los apartados 4 (b) y (c) de los Principios Generales de la Comisión del Codex Alimentarius no debería incluirse en el apartado de "No aceptaciones". El Comité Ejecutivo, en su 27ª reunión, se mostró de acuerdo con la nueva estructura propuesta para la presentación de las aceptaciones, según la cual no debería clasificarse como "No aceptación" la respuesta de los países que permitían la libre circulación de los productos que se ajustaban a las normas del Codex, aun cuando el país todavía no hubiera aceptado oficialmente la norma. Sin embargo, este procedimiento debía considerarse como una solución provisional, sobre todo en el caso en que un país no se hubiera comprometido a prohibir la entrada de productos no conformes a la pertinente norma del Codex.
36. El representante de la CEE señaló que casi todos los países europeos disponían de una detallada legislación alimentaria, elaborada a lo largo de muchos años, y enmendada siguiendo procedimientos muy complicados. La CEE había ahora adoptado un planteamiento pragmático en lo tocante a la aceptación de las normas del Codex y pensaba presentar un informe al 14º período de sesiones de la Comisión, donde expondría su posición a propósito de unas diez normas del Codex. Con esta finalidad, se estaban realizando trabajos para comparar las directivas de la CEE con aproximadamente 25 normas del Codex de productos y etiquetado y

durante esos trabajos había observado que no existían diferencias fundamentales entre los dos grupos de normas. La información facilitada por la CEE proporcionaría a los países exportadores una lista de los casos en que las directivas se apartaban de las normas del Codex, es decir, en que sus requisitos eran más o menos estrictos que los de éstas.

37. El representante de la CEE señaló que no había sido posible tener en cuenta en esos trabajos las normas del Codex sobre las que no existían directivas de la CEE. En esos casos, los países de la CEE tendrían que comunicar su postura.

38. El presidente expresó su agradecimiento por esta nueva iniciativa y dijo que esperaba que el documento estuviera listo para el 14^o período de sesiones de la Comisión, toda vez que este tipo de notificación no requería un lento procedimiento parlamentario.

39. La delegación de Suiza indicó que había acordado la libre circulación de los productos comprendidos en unas 31 normas y que enviaría una notificación en el mismo sentido sobre otras diez normas. Reconociendo las dificultades para los países exportadores y también las repercusiones legales señaladas por el representante de la CEE, la delegación de Suiza manifestó que su país tenía también que tener en cuenta la opinión de las organizaciones de consumidores en lo referente a determinados aspectos importantes de las normas, como eran las disposiciones sobre aditivos alimentarios. En cambio, los criterios de calidad menos importantes se estipulaban normalmente mediante acuerdos comerciales y deberían ser solamente facultativos en las normas. La delegación señaló también que la revisión de la legislación alimentaria nacional podía llevar a una revisión de las aceptaciones notificadas precedentemente. Indicó, además, que los países deberían tender a una distribución sin restricciones de los productos comprendidos en las normas del Codex y, a ser posible, a la aceptación completa de dichas normas.

40. El presidente señaló que, al elaborar las normas, era importante tener en cuenta las condiciones existentes en el mayor número posible de países. Ello era particularmente importante en lo referente a las dosis de contaminantes y a las cuestiones relativas a la estabilidad del producto en las regiones de clima tropical.

41. La delegación de Checoslovaquia hizo saber al Comité que en su país se utilizaban las normas del Codex para el comercio exterior y para la elaboración de las normas nacionales. Señaló que la Comisión Permanente de la Industria Alimentaria, del Consejo de Asistencia Económica Mutua, estaba trabajando en un planteamiento común de normas alimentarias entre los países comprendidos en el acuerdo. Manifestó que se dispondría de información más detallada en el 14^o período de sesiones de la Comisión.

42. La delegación de la URSS declaró que su Gobierno estaba examinando las normas del Codex, a las que atribuía gran importancia. Sin embargo, el proceso de aceptación resultaba difícil, dado que afectaba a varios ministerios y había que tener en cuenta el compromiso con el CAEM. La delegación señaló que en otros países había dificultades semejantes; sin embargo, en su opinión la URSS podría aceptar algunas normas con tiempo para notificarla al 15^o período de sesiones de la Comisión.

43. La delegación de Polonia comunicó al Comité que las autoridades de su país estaban estudiando la aceptación de varias normas del Codex. Ya se había incorporado en la legislación alimentaria polaca la norma mundial del Codex para el aceite de oliva. En lo tocante a las normas regionales europeas, su país estaba dispuesto a aceptar las normas para hongos frescos, cantarelos y miel, con una excepción relativa a los contaminantes de metales pesados. La delegación sugirió que se incluyeran las normas para la leche y los productos lácteos en el sistema de notificación de aceptación. Se señaló que estas normas se habían clasificado aparte, porque el Comité sobre la Leche estaba autorizado para ultimarlas, es decir, que no tenían que ser aprobadas por la Comisión. La Secretaría indicó la utilidad de que se continuara informando sobre la marcha de las aceptaciones de las normas para la leche y los productos lácteos.

44. La delegación de España informó sobre las normas que su país había aceptado y sobre los límites máximos para los residuos de plaguicidas de la sexta serie, que estaban en estudio. Sobre este último punto se haría en breve un comunicado. En cuanto a las otras normas del Codex, la delegación declaró que había que contar también con el reglamento de la CEE, dada la inminente entrada de su país en la Comunidad.

45. La delegación de Hungría comunicó al Comité que en 1975 su país había promulgado una nueva legislación alimentaria y que se estaban adoptando medidas para incorporar en ella las normas del Codex.
46. La delegación de Noruega notificó al Comité que se estaban tomando medidas para llegar a la aceptación oficial de las normas del Codex para pescado y productos cárnicos, zumos de fruta, grasas y aceites, productos lácteos, alimentos para niños de pecho, miel y límites máximos para residuos de plaguicidas. La aceptación de algunas de estas normas exigiría una revisión de la legislación noruega vigente. Sin embargo, se esperaba que estos trámites concluirían dentro de un año. También se estaba trabajando sobre las normas para frutas y hortalizas elaboradas.
47. El presidente opinó que un exceso de requisitos detallados y obligatorios para los criterios de calidad estética creaba dificultades y que, por consiguiente, esas disposiciones deberían ser facultativas. Sin embargo, se indicó la necesidad de un acuerdo internacional sobre algunos detalles, para evitar que esos requisitos se utilizaran como barreras para el comercio.
48. Varias delegaciones manifestaron la conveniencia de que, en relación con el debate sobre las aceptaciones, este Comité o los pertinentes Comités sobre productos estudiaran las disposiciones que aparecían en las normas nacionales y no figuraban en la norma correspondiente del Codex. El Comité estuvo de acuerdo sobre la utilidad de disponer de tales datos para el debate.
49. Al Comité le pareció bien la propuesta de Hungría de que en una futura reunión del Comité se ofreciera una descripción comparativa de las diferencias entre las normas del Codex y las del CAEM y opinó que esto proporcionaría una documentación excelente sobre la que podrían basarse los futuros debates acerca de la coordinación y armonización de las normas alimentarias en Europa (véase también párr. 145).

ACTIVIDADES DE ORGANIZACIONES INTERNACIONALES Y GRUPOS ECONOMICOS DE EUROPA QUE SE OCUPAN DE LA ARMONIZACION Y NORMALIZACION DE LOS REQUISITOS ALIMENTARIOS

50. Se informó al Comité sobre la costumbre que se había establecido de que en cada período de sesiones de la Comisión diversas organizaciones internacionales y grupos económicos del mundo presentarían un informe a la Comisión sobre los progresos y la labor realizada, en sus respectivas actividades, en materia de normas alimentarias y temas afines. El Comité, en su última reunión, había decidido que sería provechoso que las organizaciones internacionales y grupos económicos europeos tuvieran la ocasión de informar sobre sus programas de trabajo en las reuniones del Comité, lo cual ayudaría también a fomentar y estimular la cooperación, o a incrementarla, según los casos, entre los diversos organismos.
51. La delegación de Checoslovaquia expuso someramente lo que se estaba realizando en la Comisión Permanente de la Industria Alimentaria del CAEM, e informó al Comité de que se habían aprobado programas concretos de trabajo para el período que iba de 1981 a 1985. En los trabajos del CAEM sobre normas alimentarias se tenía en cuenta la labor del Codex.
52. El observador de la Comunidad Económica Europea (CEE) indicó que en el último período de sesiones de la Comisión se había presentado un informe sobre las actividades de la Comunidad en materia de normas alimentarias y temas afines. Si bien la Comunidad desplegaba sus actividades tanto vertical como horizontalmente, concedía prioridad a la labor horizontal. Mencionó que se habían elaborado listas específicas de determinadas clases de aditivos alimentarios y se habían decidido ciertas cuestiones básicas sobre etiquetado. Estaban elaborándose disposiciones referentes a los alimentos para niños de pecho y de corta edad. En estas cuestiones había resultado muy útil la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. Entre otros asuntos de que se ocupaba la CEE figuraban las sustancias químicas que entraban en contacto con los alimentos, incluido el examen de los residuos de cloruro de vinilo derivados de la elaboración de materia plástica. Se estaba trabajando sobre la celulosa y estaba en examen una propuesta referente a las sustancias aromatizantes, basada en los trabajos del Consejo de Europa.
53. El observador de la CEE indicó también que se esperaba hacer uso de las normas del Codex para la fructosa y la lactosa. Los requisitos de la CEE para los zumos de frutas se basaban en los del Codex y eran muy semejantes a éstos. También eran muy semejantes a los requisitos del Codex los de la leche condensada y en polvo, compotas, jaleas, mermelada de naranja amarga y aguas minerales naturales.

54. El observador de la CEE concluyó indicando que se había creado un sistema de información para las normas alimentarias de la CEE y trabajos afines (se había instalado para ello una nueva línea telefónica). Aludió a las buenas relaciones que se habían mantenido con otros organismos internacionales, entre los que figuraba la Secretaría del Codex.

55. El observador de la Organización Internacional de Normalización (ISO) esbozó las actividades de su organización referentes a normas alimentarias y materias afines. Se refirió concretamente al trabajo ISO/TC 34, donde se establecían muchos textos de interés metodológico para el análisis de los alimentos. La ISO había mantenido siempre una estrecha colaboración con la Comisión del Codex Alimentarius, especialmente en el marco del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, que se había servido mucho de su metodología. Señaló que los métodos de análisis de la ISO se habían demostrado de gran provecho para los países en desarrollo.

56. La delegación del Reino Unido mencionó la labor de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) en materia de normas alimentarias y pidió información sobre las medidas que se estaban tomando para evitar superposiciones en las actividades de la CEPE y de la Comisión del Codex Alimentarius sobre normas para determinados productos alimentarios. La Secretaría expuso someramente los antecedentes del problema y las medidas que ya se habían tomado para afrontarlo. La superposición no era extensa y se había reducido. En su próxima reunión, el Comité Ejecutivo examinaría todo lo referente al tema de evitar superposiciones de actividades entre organizaciones internacionales, incluida la CEPE, y la Comisión del Codex Alimentarius, y presentaría sus recomendaciones al 14^o período de sesiones de la Comisión del Codex.

57. El Comité reconoció la gran utilidad de los informes ofrecidos por los representantes de las organizaciones internacionales presentes en la reunión. Subrayó la importancia de una estrecha cooperación tanto entre las organizaciones como entre los países de la región europea, en interés de la protección de sus consumidores. El término "cooperación" debería entenderse en su sentido más amplio, abarcando, por ejemplo, la higiene alimentaria y la necesidad de estar alerta ante posibles brotes o casos de propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. A este respecto, el Comité juzgó también de gran utilidad el establecimiento de sistemas de información.

58. En cuanto a la labor de la CEPE, mencionada en el párrafo 56, el Comité indicó que debería existir una comunicación continua entre dicha Comisión, en sus actividades sobre normas alimentarias, y el Comité Coordinador para Europa. Al Comité le pareció importante que la CEPE estuviera representada en sus futuras reuniones, tanto para lograr una mayor cooperación como para evitar una superposición de actividades.

INFORME RESUMIDO DEL ESTUDIO SOBRE LOS SERVICIOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EUROPA

59. El Comité tuvo a la vista un estudio sobre los servicios de inocuidad de los alimentos en Europa, que iba a publicar la Oficina Regional de la OMS para Europa 1/, y un informe resumido de dicho estudio (CX/EURO 81/4), preparado por el representante de la OMS y la delegación de Hungría.

60. El representante de la OMS indicó que el estudio contenía capítulos sobre todos los Estados Miembros de la región europea de la OMS, con una breve descripción, en cada caso, de la legislación alimentaria, la administración del control alimentario y el sistema utilizado para velar por la aplicación de las normas y direcciones a las que remitirse para obtener mayor información. El estudio se había compilado a partir de varias fuentes y se había enviado a los respectivos gobiernos para que hicieran observaciones, preparando luego el texto definitivo sobre la base de esas respuestas. La Oficina Regional de la OMS para Europa agradecería las críticas y observaciones que se le hicieran, con vistas a preparar una segunda edición ampliada y actualizada.

61. Los servicios de inocuidad de los alimentos en Europa no se ajustan a un mismo esquema y difieren mucho en cuanto a organización, personal y ámbito. Este estudio pretende ser un instrumento para lograr un mayor acuerdo y comunicación con los países europeos, y entre

1/ Se dispone de ejemplares en inglés y francés, que pueden solicitarse a: Oficina Regional de la OMS para Europa, Scherfigsvej 8, DK 2100 Copenhague, Dinamarca.

ellos mismos, acerca de los problemas de la inocuidad alimentaria. El representante de la OMS señaló que, si bien la mayoría de los países disponía, al parecer, de legislación y normas adecuadas para el control de los alimentos, en muchos casos había todavía que perfeccionar la aplicación práctica.

62. La delegación de Hungría subrayó la necesidad de seguir trabajando para conseguir una mayor cooperación en todo lo referente a la inocuidad de los alimentos, dadas las diferencias importantes que aún existían entre los países. El delegado de Austria describió en líneas generales el sistema de control alimentario en su país, basado en la Ley Federal Alimentaria de 1975 y en los reglamentos posteriores. Además, el Código de Alimentación Austríaco contenía dictámenes periciales independientes, en forma de directrices e indicaciones en materia de inspección. Sin embargo, el control alimentario era de competencia de las autoridades regionales que contaban con laboratorios sostenidos por el Ministerio Federal de Sanidad y Medio Ambiente por los diversos estados y, cuando procedía, por el servicio de sanidad animal.

63. El delegado de España dijo que desde que se había hecho el estudio se había avanzado en el proceso de una mayor descentralización y delegación de responsabilidades. También la ejecución de la normativa alimentaria había pasado a las autoridades municipales, dependientes directamente de los nuevos organismos autónomos, a los que se había asignado el control de la higiene de los alimentos, que antes corría a cargo de los órganos auxiliares de la administración central. Sin embargo, ésta conservaba el poder legislativo, la supervisión general de los servicios y el control de los productos de comercio internacional.

64. A este respecto se indicó que tanto la FAO como la OMS editaban publicaciones periódicas que ofrecían una selección de las últimas novedades importantes en materia de legislación alimentaria 1/.

65. El delegado de Francia señaló que en París el control alimentario ya no era de competencia de la Prefectura de policía, sino que se ajustaba a las mismas normas que en el resto de la nación.

66. El delegado de Noruega se refirió a los cambios importantes registrados últimamente. A partir del 1º de enero de 1980, un Decreto (para la coordinación) del Control Alimentario regulaba la coordinación entre los ministerios y las autoridades locales encargadas de la legislación y el control alimentario. Se había formado una Junta para el Control Alimentario, cuya finalidad era organizar la coordinación.

67. El delegado de España indicó que su país estaría interesado en futuros trabajos en relación con el estudio. Especialmente interesante sería el establecimiento de un sistema rápido de información encaminado a prevenir los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

68. El presidente agradeció a la delegación de Hungría y al representante de la OMS su trabajo e indicó que habría que seguir estudiando las semejanzas y diferencias entre los sistemas existentes, con objeto de lograr una mayor armonización y cooperación entre los países.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL VINAGRE DE FERMENTACION EN EL TRAMITE 4

69. El Comité tuvo ante sí esta norma, como aparece en el Apéndice III de ALINORM 79/19, y las observaciones al respecto (CX/EURO 81/5) que se habían recibido de Checoslovaquia, Dinamarca, Noruega, Polonia y Suiza.

Título y sección 1 - Ambito de aplicación

70. La delegación del Reino Unido, apoyada por Francia, Bélgica, España y Polonia, opinó que el término "fermentación" resultaba superfluo, puesto que en sus países todos los vinagres se producían por fermentación y no se permitía etiquetar como "vinagre" los otros productos derivados del ácido acético sintético. Las delegaciones de Suiza y Noruega se

1/ Estudios FAO: Alimentación y Nutrición, Roma: FAO (semestral).

Repertorio Internacional de Legislación Sanitaria. Ginebra: OMS (trimestral).

mostraron en principio de acuerdo con ello, aun cuando su legislación nacional permitiese el empleo del ácido acético. Sin embargo, estos productos tenían que etiquetarse "vinagre", acompañado de un adecuado término distintivo. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Austria y Países Bajos informaron al Comité que en sus países el término "vinagre" también se utilizaba para describir un producto derivado del ácido acético y que, por lo tanto, los productos que abarcaba esta norma deberían declararse como vinagre de fermentación.

71. Se reconoció que aquí parecía tratarse fundamentalmente de un problema lingüístico, debido al empleo tradicional del apelativo "vinagre" para diversos productos. El Comité convino en que la norma debería tratar exclusivamente de los productos obtenidos por la doble fermentación de materias idóneas de origen agrícola y que la redacción exacta del título y ámbito de aplicación debería decidirse en relación con el debate de la sección 8 sobre el etiquetado (véase párr. 94).

Sección 2 - Definiciones

72. El Comité se mostró de acuerdo con la definición general del producto en la sección 2.1.1, pero, no obstante, decidió suprimir la segunda frase, relativa a la pasterización o esterilización del producto. El Comité tomó nota de la propuesta de suprimir la tercera frase de esta sección y la análoga de la sección 2.1.1.1, que tratan de los productos característicos de fermentación. Se pensó que sería mejor elencar esas sustancias en la sección 3 "Factores esenciales de calidad". Se acordó que el etiléster de ácido acético era otra sustancia que habría que añadir a esa lista. El Comité convino en suprimir esas disposiciones de la definición y examinar de nuevo si eran necesarias en la sección 3 (véase párr. 86). Se señaló un error en la traducción española de "acetous" (acético).

73. El Comité decidió mantener en 2.1.1.1 y 2.1.1.2 las frases relativas a los requisitos de la materia prima, porque era importante que para la elaboración del vinagre se emplearan solamente vinos que reunieran todos los requisitos del vino como tal, con la excepción de que los vinos destinados a la elaboración del vinagre podrían tener un contenido mayor de ácido acético que los destinados al comercio como vinos. En la sección 2.1.1.2 se suprimió la alusión al vinagre de orujo.

74. Se señaló que la redacción actual de la sección 2.1.1.3 (vinagre de alcohol) no incluía una referencia al alcohol no rectificado como materia prima que, sin embargo, se empleaba en algunos países. El Comité tomó nota también de que en ciertos países la palabra "brandy" tenía la connotación de coñac. Se convino en suprimir en la sección 2.1.1.3 los términos "(alcohol rectificado, alcohólicos, brandy)" e incluir "destilado". La delegación de España propuso suprimir en la norma la referencia al vinagre de alcohol, porque estos productos no tenían las características esperadas del vinagre obtenido por destilación del producto intermedio después de una fermentación alcohólica. Una delegación propuso la supresión de la sección 2.1.1.5 (vinagre de malta) y que el vinagre de malta se incluyera en la sección 2.1.1.4 (vinagre de grano). Sin embargo, se reconoció que el vinagre de malta era un producto muy específico, con un aroma característico, obtenido de la cebada malteada y limitando las enzimas permitidas a la diastasa contenida en la cebada malteada. La hidrólisis en la materia prima para el vinagre de grano podía conseguirse mediante la diastasa aislada, otras enzimas o incluso ácidos minerales. El Comité no cambió las secciones 2.1.1.4 y 2.1.1.5.

75. El Comité señaló un error en el texto francés de la sección 2.1.1.6: La expresión "suero láctico" se había sustituido por "suero concentrado".

76. Con objeto de aclarar la naturaleza exacta de las materias primas en la sección 2.1.1.7 (vinagre de miel), se decidió incluir una referencia a la Norma del Codex para la miel (CAC/RS 12-1969). La sección 2.1.1.8 (vinagre destilado) se enmendó para relacionarla con el proceso de destilación después de terminada la fermentación acética.

77. El Comité tomó nota de las observaciones por escrito de Suiza para que se introdujera una definición de vinagre de limón. El Comité tomó nota también de que las sustancias aromatizantes se mencionaban tanto en la sección de ingredientes facultativos como de aditivos alimentarios y que, por lo tanto, estas sustancias deberían figurar en la lista de ingredientes. Además, el Comité estuvo de acuerdo con una observación de Noruega, en el sentido de que todos los vinagres definidos en las secciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8 podían ser aromatizados y decidió suprimir las definiciones de vinagre aromatizado (2.1.1.9) y vinagre con zumo de

fruta (2.1.1.10) e incluir una referencia a los ingredientes facultativos en la definición general de vinagre en la sección 2.1.1.

Sección 3 - Factores esenciales de composición y calidad

78. El Comité suprimió la referencia al orujo en la sección 3.1.1 (materia prima) e hizo las enmiendas oportunas para que la disposición estuviera de acuerdo con la sección 2.1.1.3 corregida. Se señaló que el texto francés debería corregirse para que dijera "amidon et fécule".

79. El Comité examinó a fondo una propuesta para fusionar las secciones 3.1.2 (nutrientes para acetobacterias) y 4.6.1 (fosfatos de amonio), dado que ambos eran coadyuvantes de elaboración, y colocarla en 4.6 (coadyuvantes de elaboración) o en 3.1.2. Se señaló que los nutrientes elencados en 3.1.2, como los extractos de levadura y los autolizados, eran alimentos y no era necesario que fueran aceptados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, por lo que no tendrían que enumerarse en la sección de aditivos alimentarios. A este respecto, se propuso también añadir los fosfatos y otras sustancias, si el elenco de la sección 4.6.1 se consideraba una lista completa, ya que, de ser así, resultaría difícil enmendar dicha sección y, por otra parte, limitarse estrictamente a una sustancia podría obstaculizar el progreso tecnológico. La delegación de la República Federal de Alemania señaló el problema de los coadyuvantes de elaboración en general y propuso que toda la sección se pusiera entre corchetes o se trasladara del cuerpo de la norma a un apéndice de la misma.

80. La Secretaría indicó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios estaba aún preparando una lista de los coadyuvantes de elaboración y que se encontraría en condiciones de facilitar más orientación después de su próxima reunión sobre temas relativos a los coadyuvantes de elaboración. En vista de ello, el Comité decidió aplazar la continuación del debate sobre este tema y poner entre corchetes las secciones 3.1.2 y 4.6.1, para indicar así que se volverían a examinar a su debido tiempo. La delegación de la República Federal de Alemania quiso que constara en acta que la lista de 4.6.1 debería considerarse como una lista abierta hasta que el Comité sobre Aditivos Alimentarios no comunicara una decisión general. La delegación del Reino Unido no objetó nada a las decisiones anteriores, si bien reiteró la propuesta de poner los fosfatos de amonio en la sección 3.1.2.

Sección 3.2 - Ingredientes facultativos

81. Se planteó el problema de si eran necesarias dos secciones distintas (3.2.1 y 3.2.2) para las especias, hierbas, frutas y plantas. Si bien algunas delegaciones opinaban que los extractos y partes de plantas podían incluirse en la sección 3.2.1, ya que los extractos aromatizantes figuraban también en la sección de los aditivos alimentarios, otras delegaciones señalaron que existían razones suficientes para mantenerlos aparte. Se indicó que varios extractos de plantas aromáticas eran aditivos alimentarios y que por lo tanto deberían tratarse en la sección 4.4. El Comité convino en suprimir las secciones 3.2.2 y 3.2.3, y corregir la sección 3.2.1 del siguiente modo: "Plantas, en particular hierbas, especias y frutas, o sus partes o extractos aptos para aromatizar".

82. Se señaló que los colorantes extraídos del orujo (sección 3.2.4) eran antocianinas, tal como los había evaluado la JECFA. Se decidió, en consecuencia, trasladar esa disposición a la sección de aditivos alimentarios (véase sección 4).

83. La delegación de Suiza se comprometió a presentar al Comité en su próxima reunión un límite máximo para la adición de suero (sección 3.2.5). El Comité se mostró de acuerdo con que la adición de zumo de fruta concentrado (sección 3.2.6) debía permitirse, en cantidades equivalentes a los zumos de concentración natural. En lo tocante a las secciones 3.2.7 (azúcares) y 3.2.8 (miel), se decidió incluir una alusión a las correspondientes normas del Codex sobre estos productos. El Comité debatió ampliamente la cantidad de sal permitida como ingrediente facultativo. Si bien la directiva de la CEE para el vinagre de vino autorizaba 100 gramos por 1 000 ml, las delegaciones opinaban que 20 gramos por 1 000 ml constituía una cantidad aceptable. El Comité no pudo llegar a una conclusión sobre este tema y decidió poner entre corchetes la cifra de 100 gramos y pedir observaciones a los gobiernos sobre el particular.

Sección 3.3 - Contenido de ácido acético

84. Algunas delegaciones opinaron que el requisito mínimo del 5 por ciento era demasiado alto y propusieron cifras del orden del 4 y 4,5 por ciento, dado que en sus países se comercializaban productos con esa proporción. La delegación de la República Federal de Alemania propuso enmendar el título de la sección del siguiente modo: "Contenido de ácido (expresado como ácido acético)". Se originó un amplio debate sobre si los productos con un contenido de ácido acético inferior al 5 por ciento se conservaban de forma estable. Con las excepciones de España y Suiza, el Comité convino en que el vinagre de vino debería tener un contenido mínimo de ácido acético del 6 por ciento. Surgió el problema de si también hacía falta un límite máximo. Se señaló que la tecnología de la producción era autolimitadora. Además, se indicó que el contenido de ácido acético debería expresarse como masa por volumen (gramos por litro), método tradicional empleado en el control y comercio alimentarios. El Comité acordó los límites máximos de 60 gramos/litro para el vinagre de vino y de 50 gramos/litro para los otros vinagres, calculados como ácido acético. La delegación de los Países Bajos manifestó la necesidad de un nivel mínimo más elevado si el producto no iba a contener sustancias conservadoras. La delegación de España manifestó también su deseo de volver a debatir los anteriores límites máximos.

85. Se llamó la atención sobre un error de imprenta: el contenido máximo de alcohol residual debería leerse 0,5% v/v (sección 3.4). Se decidió introducir un límite aparte del 1% para el vinagre de vino, pero ponerlo entre corchetes y pedir observaciones a los gobiernos.

86. En cuanto al contenido mínimo de sólidos solubles (sección 3.5), una delegación propuso establecer valores diferentes para el vinagre de vino y los de frutas bayas (14 gramos/litro y 28 gramos/litro). Otras delegaciones consideraron que el nivel mínimo citado en el proyecto de norma era demasiado elevado y debería rebajarse a 7-10 gramos por litro, que eran las cantidades normales que se formaban en el vinagre de vino. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta hecha por otras delegaciones, de que se relacionara el contenido de sólidos solubles con el contenido de ácido: "no menos de 2 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético". Se explicó que esas cantidades permitirían una buena producción de vinagre a partir de vinos altamente alcohólicos, mientras que, de otra forma, es decir, si se exigían cifras excesivamente altas para los sólidos solubles, se obstaculizaría la dilución para obtener los niveles normales de ácido acético. El Comité acordó también poner entre corchetes las nuevas cifras y pedir observaciones a los gobiernos. El Comité decidió que hacían falta más observaciones por parte de los gobiernos sobre si era necesario mantener las disposiciones para los productos característicos de fermentación, que en un principio figuraban en las secciones 2.1.1 y 2.1.1.1 (véase también párr. 72). De mantenerse, deberían incluirse en la sección 3.5

Sección 4 - Aditivos alimentarios

87. Con el apoyo de varias delegaciones, se hizo la propuesta de incluir sólo una disposición sobre el dióxido de azufre, donde se tratara de él como aditivo alimentario y como sustancia transferida en todos los vinagres (secciones 4.1 y 4.5.2). Se señaló que en algunos países no se permitía el empleo de esta sustancia como aditivo; sin embargo, debía tenerse en cuenta que el dióxido de azufre se formaba en todos los vinagres como sustancia transferida de la materia prima. No hacía falta declarar en la etiqueta el dióxido de azufre transferido; no obstante, los países que no autorizaran su empleo como aditivo deberían también declararlo en la etiqueta, caso de establecerse una sola disposición que englobase las dos fuentes del dióxido de azufre en el vinagre. Se preguntó si la cantidad permitida de 50 mg/kg de la sección 4.5.2 tenía una función conservadora en el producto final, lo cual significaba que habría que declararlo como aditivo alimentario, o si el mínimo para fines tecnológicos oscilaba alrededor de los 70 mg/kg. El Comité decidió que se suprimieran en la sección 4.1 los términos entre paréntesis y que se volviera a debatir el asunto a la luz de nuevas observaciones.

88. El Comité suprimió los paréntesis en la sección 4.2 (ácido ascórbico).

89. Se comunicó al Comité que, por motivos tecnológicos, se empleaban en los vinagres colores caramelo obtenidos por proceso de amoníaco o sulfito de amonio; sin embargo, el color caramelo obtenido por proceso de amoníaco no estaba incluido en la norma (sección 4.3). El Comité tomó nota de que estas dos sustancias tenían una IDA que, en el caso del color caramelo obtenido por proceso de amoníaco, se había suprimido provisionalmente y seguía suprimida. El Comité también indicó que el JECFA estaba evaluando de nuevo la IDA para los colores caramelo obtenidos por proceso de amoníaco, a la luz de los nuevos datos toxicológicos. El Comité decidió poner entre corchetes la sección 4.3 y pedir más información sobre estos temas.

90. Se hizo saber al Comité que los aromatizantes idénticos a los naturales y los aromatizantes artificiales no estaban permitidos en los vinagres o no se empleaban y el Comité convino en suprimir esas disposiciones de la norma (sección 4.4). Se acordó incluir una nueva sección sobre los acentuadores del aroma (sección 4.5) y volver a numerar el resto de la sección 4. La nueva sección 4.5 actualmente contiene sólo disposiciones para el glutamato monosódico, monopotásico y cálcico. Quizá los gobiernos deseen presentar otras propuestas.

Sección 5 - Contaminantes

91. La delegación de Polonia insistió en su opinión de que los límites para los contaminantes eran demasiado altos y confirmó los valores que había propuesto en la 11ª reunión del Comité (véase ALLNORM 79/19, párr. 75). El Comité debatió si los ácidos minerales libres deberían tratarse como contaminantes, dado que el sulfato se formaba durante el proceso normal de elaboración, y podía incluirse, por tanto, en la sección 3.3. Se señaló que si se formaba de esa manera, el sulfato tendría un contraión, mientras que si se formaba del SO₂ estaba presente como ácido mineral libre. Además, los contaminantes se caracterizaban por sus efectos nocivos para la salud, lo cual era cierto en el caso del SO₂. Se llamó la atención sobre la importancia del valor pH del producto; no obstante, ese valor podría tenerse en cuenta mediante la selección de una metodología adecuada para la determinación de los ácidos minerales libres. El Comité concluyó que hacía falta más información sobre los diversos problemas enunciados y decidió poner entre corchetes las dosis máximas.

Sección 6 - Higiene

92. La delegación de España señaló que en el texto español la expresión "anguilas del vinagre" era incorrecta.

Sección 8 - Etiquetado

93. El Comité debatió una propuesta que habían elaborado varias delegaciones para enmendar las secciones 8.1.1, 8.1.2.5 y 8.2, de la siguiente manera:

Sección 8.1.1

8.1.1 El nombre del alimento será:

- (i) para los productos que cumplan las disposiciones de las secciones 2.1.1.1 - 2.1.1.8, el nombre adecuado que se define en dichas subsecciones;
- (ii) para los productos que contengan más de uno de los tipos de productos mencionados en las subsecciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8, "vinagre x", donde "x" constituye la lista completa de nombres de los tipos del producto.

94. Se señaló que esta propuesta se había hecho para evitar el empleo de los términos "vinagre" y "vinagre de fermentación". Algunas delegaciones manifestaron que no podían estar de acuerdo con no permitir el empleo del término "vinagre" sin más determinaciones, puesto que en sus países era el nombre tradicional del producto. Debería ser facultativa la declaración del origen de la materia prima. El Comité decidió que fuera obligatorio el término "vinagre" para los productos que abarcaba la norma y que se permitiera una declaración facultativa de acuerdo con (i) y (ii), como se decía en el párr. 93. Se encargó a la Secretaría que enmendara el título y ámbito de aplicación de la norma, de conformidad con la decisión precedente. La delegación de los Países Bajos dijo que no podía estar de acuerdo, porque eso significaría que el nombre "vinagre" sin más determinaciones no podría emplearse para el producto obtenido a partir del ácido acético, producto conocido tradicionalmente en su país como "vinagre" (en holandés "azijn").

95. El Comité convino en enmendar la Sección 8.1.2 de la forma siguiente:
"8.1.2 Cuando se hayan añadido uno o varios ingredientes de conformidad con la subsección 3.2 y/o 4.4, que comuniquen al alimento el aroma distintivo de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión descriptiva apropiada".
96. El Comité suprimió también la sección 8.1.3, dado que se había hecho lo mismo con la correspondiente sección 4.4(ii) y acordó suprimir las expresiones "vinagre natural" y "vinagre puro" de la sección 8.1.4. Sin embargo, se conservó el resto de la sección, porque se refería a una información útil para el consumidor. El Comité consideró superflua la sección 8.1.5, relativa al empleo de un nombre acunado, por lo que se suprimió.
97. El Comité acordó añadir a la sección 8.2 lo siguiente:
"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."

Marcado de la fecha

98. Se informó al Comité de las instrucciones contenidas en las Directrices revisadas para el marcado de la fecha de los alimentos preenvasados, según las cuales los Comités del Codex deberían examinar las disposiciones sobre el marcado de la fecha al elaborar las normas. Varios países convinieron en que el vinagre se empleaba en otros alimentos como sustancia conservadora y que, por lo tanto, no hacía falta el marcado de la fecha de ninguna forma. En un país, era el único alimento que había quedado exento del requisito general del marcado obligatorio de la fecha. Se llamó la atención sobre algunos vinagres con contenido bajo de ácido, y la delegación de España presentó una propuesta de las organizaciones de consumidores y autoridades gubernamentales, para que se declararan las fechas de durabilidad mínima y de fabricación. La mayor parte del Comité no fue favorable a la introducción en la norma de disposiciones sobre el marcado de la fecha.

Sección 8.6 - Identificación del lote

99. La delegación de Suiza propuso cambiar esta sección, en el sentido de que se exigiera simplemente el marcado de los recipientes, que por lo normal eran botellas de cristal. Se estuvo de acuerdo en pedir al respecto el consejo del Comité sobre Etiquetado.

Sección 9 - Métodos de análisis y toma de muestras

100. El presidente señaló que tendrían que elaborarse métodos de análisis y toma de muestras para las disposiciones contenidas en la norma. El Comité aceptó el amable ofrecimiento del Sr. Roberto Conty Larraz, punto de contacto del Codex en España, para ordenar los datos presentados por los gobiernos y elaborar un texto de la sección 9 para la próxima reunión de este Comité. El presidente instó a los gobiernos a que comunicaran cuanto antes los oportunos datos al Sr. Conty Larraz, Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, Pº del Prado 18-20, Madrid 14, España.

Estado de la norma

101. El Comité decidió pasar el proyecto de norma propuesto para el vinagre al Trámite 5 del Procedimiento. El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice II del presente informe.

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

102. En su 11ª reunión, el Comité había manifestado la opinión de que la lista de los ingredientes en la norma para el cóctel de frutas en conserva era excesivamente restrictiva (melocotones (duraznos), peras, piñas (ananás), cerezas y uvas). En consecuencia, el Comité había sugerido la posibilidad de seleccionar los ingredientes entre grupos similares de frutas, por ejemplo, utilizar manzanas en vez de peras o albaricoques en vez de melocotones. El Comité remitió este asunto a la consideración del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 79/19, párrs. 17-18).

103. Dicho Comité, en su 15ª reunión, reiteró su opinión de que el cóctel de frutas era un producto que durante muchos años se había comercializado con la composición que indicaba la norma recomendada. Otras observaciones sobre el particular de dicho Comité figuran en ALINORM 81/20, párrs. 9-10. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Frutas y

Hortalizas Elaboradas había decidido (i) pedir a la delegación de Australia que preparara un documento de trabajo sobre la viabilidad de ampliar la lista de los ingredientes de frutas y (ii) formar un pequeño Grupo de Trabajo que examinara por correspondencia dicho documento e informara a la 16ª reunión del Comité. El Comité indicó que el Grupo de Trabajo estaba compuesto por Australia, EE.UU., Japón, República Federal de Alemania, Sudáfrica y Tailandia.

104. El Comité acordó esperar los resultados de las deliberaciones sobre este tema del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas e incluir el asunto en el programa de su próxima reunión.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE LA CLASIFICACION POR TAMAÑOS EN LA NORMA RECOMENDADA PARA LOS GUISANTES EN CONSERVA (CAC/RS 58-1972)

105. El Comité, en su 11ª reunión, había decidido proponer al 13º período de sesiones de la Comisión que se enmendara la Norma recomendada para los guisantes en conserva (CAC/RS 58-1972) de modo que ofreciera, a título facultativo, un sistema de clasificación por tamaños. El Comité había propuesto la adopción de un determinado plan de clasificación por tamaños, que figuraba en el Apéndice IV del informe de su última reunión (ALINORM 79/19). En ese mismo informe (párrs. 81-83) aparecían las opiniones del Comité en apoyo de su propuesta a la Comisión.

106. La Comisión remitió el asunto al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y recomendó que el Comité examinara también el sistema de clasificación por tamaños que figuraba en la Norma recomendada para los guisantes congelados rápidamente (CAC/RS 41-1970).

107. En su 15ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas convino en que cualquier sistema de clasificación por tamaños debería ser facultativo, pero no pudo llegar a un acuerdo sobre un sistema determinado para incluir en la norma. El Comité concluyó indicando que si los países de Europa quisieran elaborar un sistema europeo de clasificación por tamaños de los guisantes, podrían pensar en llevar de nuevo este asunto a la Comisión.

108. Un observador de la CEE informó al Comité que el sistema de clasificación por tamaños que figuraba en el Apéndice IV de ALINORM 79/19 no era un sistema oficial de la CEE, sino más bien un sistema que la industria de varios países había aceptado hacía años, a título de acuerdo voluntario. La delegación de los Países Bajos indicó que la clasificación por tamaños de los guisantes constituía un asunto de poca prioridad vistos los resultados de una encuesta entre los productores. Manifestó también la opinión de que la nomenclatura propuesta en dicho sistema (ALINORM 79/19, Apéndice IV) no resultaba muy significativa o útil para el consumidor. La delegación de Hungría hizo saber al Comité que el sistema de clasificación por tamaños del CAEM coincidía con el del citado Apéndice IV, menos en la terminología utilizada para designar los diversos tamaños. La delegación de Suiza puso en conocimiento del Comité que en la sección B del documento que trataba este tema (CX/EURO 81/2, Parte II), el texto francés, comparado con el original inglés, era incompleto.

109. El Comité acordó no dedicar por el momento más tiempo a este asunto, sino invitar a los países interesados de la región europea a que presentaran sugerencias sobre una mejor nomenclatura, para examinarlas en la próxima reunión del Comité. El Comité convino en que cualquier sistema que se adoptara de clasificación por tamaños no debería ser obligatorio sino facultativo.

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

110. El Comité recordó que en su 11ª reunión había examinado este punto (ALINORM 79/19, párrs. 25-39). Como consecuencia de ello, había pedido a los gobiernos, mediante la circular CL 1979/28, que presentaran datos analíticos sobre contenido de humedad, actividad de la diastasa y HMF para los tipos más importantes de miel natural. Se han recibido respuestas de la República Federal de Alemania, Polonia y el Reino Unido.

111. En su 13º período de sesiones, se había informado a la Comisión de que el Comité estaba examinando la conveniencia de enmendar algunas disposiciones de la norma para la miel. Las opiniones manifestadas en el período de sesiones de la Comisión se recogían en el documento ALINORM 79/38, párrs. 302-305. Algunas delegaciones opinaron que, en caso de que se revisara la norma, debería elaborarse como norma mundial, dado que la miel era un producto importante en el comercio internacional. La Comisión indicó que la mayoría de las aceptaciones recibidas hasta la fecha sobre la norma procedían de países no europeos, y que algunos de éstos sólo podían aceptar la norma regional con excepciones especificadas. La Comisión encargó a la Secretaría que examinara las excepciones especificadas notificadas por los gobiernos y que informara sobre este asunto al Comité Ejecutivo.

112. Las conclusiones a que llegó la Secretaría al examinar tales excepciones especificadas aparecen en CX/EURO 80/2, Parte II, sección C, párr. 6. El Comité Ejecutivo encargó a la Secretaría que pidiese el parecer de todos los Estados Miembros sobre: (i) si hacía falta enmendar la norma para la miel; (ii) si la norma debería ser mundial más que regional europea;

y (iii) cuál sería el órgano más adecuado para elaborar una norma revisada de carácter mundial. El Comité Ejecutivo decidió también que se pidiera la opinión sobre estos temas a todos los Comités Coordinadores Regionales y que se presentaran al 14º período de sesiones de la Comisión las respuestas de los Estados Miembros y las opiniones de los Comités Coordinadores. En noviembre de 1980 se envió una circular sobre estos asuntos (CL 1980/48). Se informó al Comité que las respuestas recibidas hasta la fecha indicaban la necesidad de enmendar la norma y de que ésta fuera norma mundial más que norma regional europea.

113. La delegación de Polonia señaló una corrección que había que hacer en las observaciones polacas que figuraban en el documento CX/EURO 81/2, Parte II. En la sección c., párr. 4(ii), la referencia en la segunda frase a la miel de alfalfa debía corregirse por miel de trébol. Dados los datos con los que se contaba hasta el momento, las delegaciones de la República Federal de Alemania, Reino Unido y Suiza y el observador de la CEE, no veían motivos para cambiar la norma. La delegación de Polonia indicó que la norma resultaba aceptable como estaba, pero que, no obstante, caso que se decidiera enmendarla, propondría algunas correcciones. El observador de México declaró que era difícil cumplir algunas disposiciones de la norma. La delegación de la URSS señaló que la disposición sobre el contenido de humedad presentaba ciertas dificultades en algunos tipos de miel de su país. Existían también otras diferencias entre las disposiciones de la norma y la reglamentación rusa. Por otro lado, la delegación de Suiza opinó que el contenido máximo de humedad prescrito en la norma podía reducirse del 22 al 21 por ciento.

114. En lo tocante a si la norma debería ser norma regional europea o norma mundial, las delegaciones de la República Federal de Alemania y Suiza y el observador de la CEE afirmaron que apoyarían una norma mundial para la miel más que una norma regional europea. El presidente del Comité dijo que también él podría estar de acuerdo con la idea de una norma mundial para la miel si ése era el deseo de la Comisión. Ninguna delegación u observador opinó contrariamente. En consecuencia, se concluyó que el Comité no tenía nada que objetar a la idea de una norma mundial para la miel en lugar de una norma regional europea.

115. Respecto a qué órgano sería el más adecuado para elaborar una norma revisada de carácter mundial, la Secretaría indicó que varios países se habían pronunciado en sus respuestas por el Comité del Codex sobre Azúcares. Algunos países habían sugerido en sus respuestas que se reactivara el Comité del Codex sobre Azúcares o que, dado que los trabajos de dicho Comité se habían suspendido indefinidamente, la labor de revisar la norma se efectuara por correspondencia, como se había hecho con la norma para la fructosa.

116. La delegación del Reino Unido declaró que a las autoridades interesadas de su país les resultaría difícil mostrarse de acuerdo con la reactivación del Comité del Codex sobre Azúcares al efecto exclusivo de ocuparse de la revisión de la norma para la miel. Tampoco parecía una solución muy satisfactoria revisar la norma por correspondencia. La delegación sugirió que, vista su labor con las mermeladas, quizá fuera el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas la tribuna adecuada para revisar la norma, en el caso de que deseara encargarse del trabajo.

117. La Secretaría mencionó los comentarios hechos por el presidente del Comité, que había indicado que durante la elaboración de la norma como norma regional europea se había facilitado al máximo que los países interesados no europeos dieran su opinión y que algunos de ellos habían participado activamente en los trabajos de elaboración de la norma. La Secretaría señaló que, como la norma se había elaborado como norma regional, a tenor del Reglamento de la Comisión solamente los Estados Miembros de la región podían tomar parte en cualquier votación que tuviera lugar para la enmienda o la aprobación de la norma. La norma databa de los primeros años de la Comisión, cuando aún no se había logrado experiencia, corrigiendo los propios errores, sobre el mejor modo de elaborar normas internacionales aceptables. Pero a partir de entonces y con la experiencia adquirida a lo largo de los años, raramente, por no decir nunca, se había recurrido al sistema de votación en la elaboración de una norma. Más bien se hacía todo lo posible para conseguir el acuerdo general.

118. El derecho a votación a que se aludía en el párr. 117 se refería a las normas que se estaban elaborando para una región o grupos de países. Pero el Comité había manifestado unánimemente su consentimiento para que se elaborara una norma mundial para la miel en lugar de la actual norma regional europea. Era cierto que en circunstancias normales resultaría lógico que una norma mundial fuera elaborada por comités mundiales más que regionales. Pero

en la situación actual, la Comisión quizá estaría dispuesta a encargar la tarea de elaborar una norma mundial para la miel al Comité Coordinador para Europa, con la participación de todos los países interesados en condiciones de igualdad. La Secretaría hizo notar que, según la subsección (g) de su nuevo mandato, el Comité "ejerce... todas las demás funciones que la Comisión le encomiende". La Secretaría añadió que haría falta ver si esta iniciativa creaba algún conflicto con lo dispuesto en el Reglamento. El presidente y los miembros del Comité manifestaron su disponibilidad para encargarse, si la Comisión se lo pedía, de la elaboración de una norma mundial para la miel, con la plena participación de todos los países interesados no europeos.

EXAMEN DE LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LAS SECCIONES SOBRE REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (SECCION 5.2) Y METODOS DE ANALISIS (SECCION 8) DE LA NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES

119. El Comité había formado un Grupo de Trabajo para que examinara esas cuestiones a la luz de la documentación disponible e informara a la reunión (véase párr. 6). El presidente del Grupo de Trabajo, Sr. Rossier, de Suiza, presentó el siguiente informe del Grupo de Trabajo.

120. " El Grupo Especial de Trabajo estuvo formado por los delegados de la República Federal de Alemania, Arabia Saudita, Austria, España, Francia, Hungría, México, Portugal, Reino Unido, Suiza (presidencia) y Yugoslavia y, por observadores de la CEE y la ISO y miembros de la Secretaría de la FAO. El Grupo de Trabajo tuvo a la vista un documento de trabajo (CX/EURO 81/2) preparado por la Secretaría, que planteaba las cuestiones relativas a las secciones sobre la Higiene y Métodos de Análisis de la Norma sobre las aguas minerales naturales, y los anteriores documentos de trabajo que se habían mencionado en CX/EURO 81/2.

Requisitos microbiológicos

121. El presidente explicó que el Comité sobre Higiene de los Alimentos, en su 16ª reunión, había criticado, por diversos motivos, esta sección de la norma tal como aparecía en el Apéndice III de ALINORM 79/19 y que, en consecuencia, no se había encontrado en condiciones de aprobarla. Concretamente, había pedido datos que justificaran la necesidad de los requisitos de la sección 5.2.2 (párrs. 110-119 de ALINORM 79/13A). Se reconoció que la Comisión había declarado que la norma no debería publicarse antes de la aprobación de todas sus disposiciones. Sin embargo, se pensó que eso retrasaría excesivamente la publicación de la norma y se decidió, dadas las circunstancias actuales, obtener el permiso de la Comisión para publicarla, sustituyendo la sección 5.2 por la frase "a elaborar".

122. Del debate resultaron tres posibilidades para el Grupo de Trabajo:

- i) Sustituir la sección 5.2 por una referencia al Código de Prácticas de Higiene para la toma, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales que está elaborando el Comité sobre Higiene de los Alimentos, bien introduciendo una indicación como la que se hace en la sección 5.1, o incluyendo en la norma, como disposición obligatoria, las especificaciones del código sobre el producto final;
- ii) enmendar la sección 5.2 de la norma, teniendo en cuenta las críticas del Comité sobre Higiene de los Alimentos, con objeto de llegar a una solución intermedia, que podría ser:
 - sustituir 5.2.2 por un criterio para los coliformes, sin mención aparte del E. coli;
 - suprimir 5.2.3, dado que el Comité sobre Higiene de los Alimentos lo consideraba sólo indicativo;
 - conservar 5.2.4 como disposición obligatoria;
 - suprimir 5.2.5;
- iii) defender la sección sobre higiene tal cual está contra las críticas del Comité sobre Higiene de los Alimentos.

123. El Grupo de Trabajo indicó que la posibilidad i) significaría conservar la actual obligatoriedad de los requisitos, remitiendo a un código indicativo de prácticas aún por elaborar. Podría ser difícil asegurar que el Comité sobre Higiene de los Alimentos, al preparar ese Código de prácticas estuviese bien informado de los problemas y características particulares de las aguas minerales naturales, especialmente en la región europea. También se indicó que, como este Código de prácticas se encontraba en el Trámite 3, pasarían varios años antes de que se aprobara.

124. Al examinar la posibilidad ii), algunas delegaciones opinaron que era importante conservar los criterios para coliformes y estreptococos, en cuanto indicadores de contaminación fecal, y que la prueba del E. coli constituía un indicador útil de la fuente del grado de contaminación. Además, aunque el Comité sobre Higiene de los Alimentos había subrayado la importancia de las especificaciones sobre el producto final para proteger el interés de los países consumidores, era igualmente importante determinar las características microbiológicas del agua en la fuente (véase sección 5.2.3), como ayuda para descubrir cualquier contaminación después de la toma. Resultaba también importante el estado microbiológico del agua en la fase de comercialización (sección 5.2.5).

125. Al examinar la posibilidad iii), se reconoció que defender las disposiciones sobre la higiene contra las críticas del Comité sobre Higiene de los Alimentos retrasaría la aprobación de la norma y que existía el riesgo de que dicho Comité se concentrara en su trabajo sobre el proyecto de Código de prácticas a expensas del examen de la sección 5.2. Sin embargo, se estimó que el Comité sobre Higiene de los Alimentos, cuando había hecho sus observaciones sobre la sección 5.2, no estaba suficientemente informado de la naturaleza y características especiales de las aguas minerales naturales, y el Grupo de Trabajo pensó que tanto esta razón como las aducidas en el párrafo precedente eran lo bastante fuertes como para recomendar que la sección 5.2 permaneciera invariable. Se recomendó además que los gobiernos examinaran por correspondencia la justificación detallada de la sección 5.2, para enviar sus respuestas al Sr. Rossier, que quedó en coordinar el trabajo.

Métodos de análisis (ALINORM 79/23, Apéndice V)

126. El Grupo de Trabajo acordó que, además de los métodos que ya figuraban en la norma, deberían incluirse métodos de referencia para las siguientes sustancias, que eran elementos caracterizantes de las aguas minerales:

Sodio	Cloruro
Potasio	Sulfato
Magnesio	Carbonato y carbonato de hidrógeno
Calcio	Dióxido de carbono libre (CO ₂)

Además, el Grupo de Trabajo recomienda sustituir, en el punto 3.1.6.2, (g) ácido silícico (SiO₂) por (g) ácido silícico (H₂SiO₃) e incluir un método de referencia para el ácido silícico (H₂SiO₃). El Grupo de Trabajo sostuvo que se crearían dificultades en el comercio internacional si en la norma no se incluían los métodos de referencia señalados, considerando en particular el hecho de que estos elementos se declaraban generalmente en la etiqueta.

127. Teniendo en cuenta que el Prof. Ninard (Francia) tenía a su disposición un centro de documentación, el Grupo de Trabajo recomendó que el Comité le pidiera que compilara íntegramente en la lengua original la bibliografía que figuraba en los "Métodos propuestos de toma de muestras y análisis de las aguas minerales", con objeto de que se contara con ella en la reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, que se celebraría en Budapest del 11 al 15 de mayo de 1981.

128. El Grupo de Trabajo señaló que el "Proyecto de norma regional europea para las aguas minerales naturales", como figuraba en el Apéndice II de ALINORM 78/19, tenía, a su juicio, los siguientes errores de imprenta: en la sección 3.2.16, la versión correcta de la actividad Ra 226 debería ser 3.0 pCi/1 en lugar de 30 pCi/1, y en la sección 4.2 debería leerse "total de actividad beta (excepto K⁴⁰ y H³): no más de 10 pCi/1", en vez de "1 pCi/1". Se pide a la Secretaría que compruebe esta cuestión.

129. El Grupo de Trabajo observó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había aprobado sólo temporalmente algunos de los contaminantes elencados en la sección 4. El Comité había pedido que los métodos se definieran con más exactitud, para poner en relación sus límites de exactitud y de tolerancia. En el documento que está elaborando el Prof. Ninard se incluirán también detalles sobre estos métodos y se presentarán al Comité que corresponda".

130. El Comité se mostró de acuerdo con el contenido del informe precedente (párrs. 121-125) y decidió seguir la tercera posibilidad indicada en el informe, o sea, continuar por correspondencia la elaboración de la sección 5.2 a partir del texto de la norma que aparecía en el Apéndice II de ALINORM 79/19. Se acordó también que la información

solicitada en el párr. 125 se remitiera a la siguiente dirección:

Mr. P. Rossier
Codex Contact Point for Switzerland
c/o Abt. Lebensmittelkontrolle
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berna (Suiza)

preferiblemente antes de finales de septiembre de 1981, para presentarla a la próxima reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos.

131. El Comité acordó también pedir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que le diera la posibilidad de examinar a fondo el Código de prácticas de higiene para la toma, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales, a ser posible cuando se encontrara en el Trámite 5.

132. El Comité se mostró también de acuerdo con las propuestas sobre la forma de continuar la elaboración de los métodos de análisis que aún no se habían aprobado (véase párrs. 126 y 127).

133. El representante de la ISO comunicó al Comité que ya estaban listos varios métodos que su organización había elaborado, para examinarlos junto con los que ya había estudiado el Grupo de Trabajo. El observador de la ISO quedó en que el texto completo de esos métodos y todo el material secundario disponible de tipo explicativo los entregaría al Prof. Ninard, que amablemente se había ofrecido para examinarlos. También se facilitaría la información que pudiera conseguirse sobre la aplicabilidad de esos métodos a las aguas minerales. Se enviarían asimismo copias de estos datos al Sr. Rossier y al Coordinador para Europa.

134. El presidente agradeció a los miembros del Grupo de Trabajo su valiosa labor y de forma particular al Sr. Rossier y al Prof. Ninard su amable ofrecimiento para preparar ulterior documentación con vistas a presentarla a los Comités sobre Higiene de los Alimentos, Métodos de Análisis y Toma de Muestras y Aditivos Alimentarios.

OBSERVACION SOBRE EL PROYECTO DE NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA

135. El presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, Dr. A. Feberwee (Países Bajos), presentó el proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria, que dicho Comité, en su 14ª reunión, había remitido a todos los Comités Coordinadores para que hicieran observaciones. Este proyecto de norma aparecía en el Anexo I del documento CX/EURO 81/2, Parte II. En sus observaciones preliminares, el Dr. Feberwee hizo un breve recorrido histórico de los antecedentes que en este Comité y en la Comisión habían desembocado en la elaboración de la norma para la sal. El observador del Comité Europeo para el Estudio de la Sal (CEES) facilitó más información sobre la sal de calidad alimentaria y, en consecuencia, sobre el proyecto de norma.

136. A propósito de la sección sobre el ámbito de aplicación, la delegación de la República Federal de Alemania opinó que no hacía falta incluir la tercera frase, que era un enunciado negativo sobre el tipo de sal a la que no se aplicaba la norma. El presidente explicó que tales enunciados negativos se encontraban en otras normas del Codex, cuando razonablemente podían presentarse dudas sobre qué productos entraban en la norma y cuáles no.

137. En lo referente a la sección sobre aditivos alimentarios, varias delegaciones consideraron que la lista era excesivamente larga y que quizá pudiera reducirse. A estas delegaciones les resultaba difícil aceptar que todos los aditivos elencados fueran necesarios tecnológicamente. En la respuesta se señaló que la lista se supeditaba a los límites máximos generales de empleo, que eran reducidos. Además, el hecho de una lista larga no significaba que todos los aditivos se empleasen; más bien constituía una lista de aditivos entre los que se podía elegir.

138. La delegación del Reino Unido opinó que la dosis máxima de 10 mg/kg para los ferrocianuros era demasiado baja para evitar eficazmente el apelmazamiento de la sal, y sugería como más adecuada la cifra de 20 mg/kg. La delegación de la República Federal de Alemania estimó también que la dosis era demasiado baja.

139. En cuanto a la sección sobre los contaminantes, la delegación del Reino Unido afirmó que, a su juicio, era demasiado alta la dosis máxima en examen de $\overline{0,57}$ mg/kg para el cadmio. En su país se había calculado que si todos los tipos de sal contenían esa cantidad, la sal supondría la mitad de la ingestión total de cadmio en la alimentación. El presidente del Comité opinó también que dicha dosis era más bien alta, aunque indicó que la cantidad de 0,5 mg/kg estaba entre corchetes y, por lo tanto, sujeta a variaciones. Consideró que sería más adecuada la cifra de 0,2 mg/kg.

140. El observador de la CEE manifestó que la sección 7.1, nombre del producto, necesitaba una revisión en el sentido de que el nombre del producto fuera "sal" sin más determinaciones como, por ejemplo, "sal de mesa", "sal de cocina" o "sal marina", con el requisito de que la fuente u origen de la sal, si era sal marina o sal gema, apareciera también aparte en la etiqueta. Respaldaron esto las delegaciones de Francia y Países Bajos. La delegación de Francia dijo que dudaba de que fuera realmente necesario establecer una distinción entre, por ejemplo, "sal de cocina" y "sal de mesa". El presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios señaló que en la norma no existían definiciones de "sal de mesa" y "sal de cocina", pero que sería posible precisar la diferencia entre sal refinada y sal basta.

141. La delegación de la República Federal de Alemania propuso suprimir en 7.6 la referencia a "lote", porque era un caso de producción continua y, por lo tanto, no podía definirse el "lote". Sin embargo, en la respuesta se hizo observar que tal definición era posible en el caso de la sal envasada.

EXAMEN DEL DOCUMENTO INFORMATIVO Y PRIMER PROYECTO DE UNA NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LA MAYONESA Y PRODUCTOS TIPO MAYONESA

142. Al presentar este punto, la Secretaría recordó que el Comité, en su 11ª reunión, se había mostrado de acuerdo sobre la conveniencia de comenzar a elaborar una norma general o directrices para la mayonesa y productos tipo mayonesa (ALINORM 79/19, párr. 95). En el 13º período de sesiones de la Comisión, se le había informado de estas propuestas del Comité y se había acordado que éste podía emprender la normalización de tales productos (ALINORM 79/38, párr. 296). Como no se había designado a ningún país para preparar un primer proyecto para esta norma, el presidente del Comité había pedido a la Secretaría que lo preparara ella, teniendo en cuenta la Directiva propuesta de la CEE referente a la mayonesa y otros condimentos a base de salsas emulsionadas (texto revisado del 8 de marzo de 1976). El primer proyecto preparado por la Secretaría figuraba en el documento CX/EURO 81/6.

143. El Comité tomó nota de que el proyecto de norma contenía disposiciones para productos como salsas para ensaladas, vinagreta, salsa "bearnaise", salsa tártara, etc. Sin embargo, según la opinión general del Comité, era mucha la diferencia existente entre estos productos y la mayonesa, como para poder englobarlos a todos de forma satisfactoria en una norma. El Comité consideró que era mejor elaborar en un primer momento una norma para la mayonesa, la mayonesa de ajo (alioli) y la mayonesa de limón, y posteriormente podría estudiarse el asunto de elaborar una norma para los productos tipo mayonesa, como la salsa para ensaladas, salsa "bearnaise", etc.

144. El Comité aceptó la oferta de la delegación de la República Federal de Alemania de preparar un primer proyecto revisado de norma para la mayonesa, que presentaría a la consideración del Comité en su próxima reunión. El Comité pidió a la Secretaría que enviara una circular (CL) a los gobiernos para que las observaciones y la documentación que desearan presentar, que pudiera resultar útil para la elaboración del proyecto revisado de norma, la remitieran al relator:

Dr. Wilhelm Hellwig
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit
Deutscherherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

Se pidió a los gobiernos que enviaran la mencionada documentación para mediados de octubre de 1981, con objeto de que el relator pudiera preparar el proyecto revisado y remitirlo con tiempo a los gobiernos antes de la próxima reunión.

LABOR FUTURA

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

- i) Examen del proyecto de norma para el vinagre.
- ii) Examen del primer proyecto de norma para la mayonesa.
- iii) Examen del Código de prácticas de higiene para el agua mineral natural.
- iv) Informe de los Estados Miembros de la región sobre las aceptaciones de las normas del Codex.
- v) Informes provisionales de las organizaciones internacionales y grupos económicos de Europa que trabajan en los sectores de la armonización y normalización de los requisitos alimentarios.
- vi) Informe de la delegación de Hungría sobre la comparación entre las normas recomendadas del Codex y las correspondientes normas del CAEM, e informe provisional sobre el grado en que ha sido posible armonizar las normas del CAEM con las normas recomendadas del Codex.
- vii) Novedades sobre el estudio de los servicios de control alimentario y sistemas de inspección en Europa.
- viii) Nuevo examen de una posible enmienda a la norma recomendada para el cóctel de frutas en conserva.
- ix) Nuevo examen del tema de la clasificación por tamaños de los guisantes en conserva.

146. El Comité volvió a examinar la lista de temas para posibles trabajos futuros que aparecía en el párr. 94 del informe de su reunión precedente. El Comité observó que la mayoría de esos temas entraban en el mandato de otros Comités, particularmente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y sobre Higiene de los Alimentos. Sin embargo, consideró que el tema "un examen de los procedimientos de certificación del control nacional de alimentos teniendo en cuenta la labor emprendida por la OCDE y la UNECE" constituía un asunto de interés y pidió al representante de la OMS que se ocupara de este tema, que tenía que ver con la labor de su organización en el estudio sobre los servicios de control alimentario y sistemas de inspección en Europa. El representante de la OMS accedió a ello.

147. Se debatió el problema de la coordinación entre los ministerios de Sanidad, Agricultura, Comercio, etc., y otras autoridades encargadas del cumplimiento y aplicación de la legislación alimentaria. La delegación de Francia informó al Comité de que en febrero de 1981 se había formado un Consejo Nacional de Productos Alimentarios, con la misión de ayudar a las autoridades competentes en la coordinación y aplicación de la legislación alimentaria. Se sugirió que para la próxima reunión del Comité se preparara un informe, con ejemplos, sobre el modo en que los Estados Miembros habían resuelto los problemas de coordinación. El representante de la OMS se comprometió a preparar tal informe, en colaboración con la delegación de Hungría. Se pidió a los Estados Miembros que enviaran la información pertinente a la Dependencia del Programa de Seguridad Alimentaria, Oficina Regional de la OMS para Europa, Copenhague, Dinamarca. El Comité tomó nota de que éste constituiría otro tema para su próxima reunión.

148. La delegación de España presentó un comunicado sobre la necesidad de establecer una reglamentación para limitar en determinados productos el contenido de monómeros de cloruro de vinilo. Dicha delegación consideró importante recomendar que el Comité sobre Aditivos Alimentarios examinara este punto, teniendo en cuenta lo siguiente:

La reglamentación debería comprender los siguientes productos que contienen cloruro de polivinilo:

- a) artículos que se emplean en la fabricación, elaboración, distribución o consumo de productos alimentarios, que se ponen en contacto con los alimentos o que tienen algún efecto sobre ellos (por ejemplo, materiales de envasado para productos alimentarios, servicios de mesa);
- b) artículos que se ponen en contacto con la mucosidad de la boca (por ejemplo, boquillas de instrumentos musicales, pipas, excluido el material médico y odontológico);

- c) juguetes y juegos o pasatiempos que, cuando se manejan normalmente, pueden ponerse en contacto con la mucosidad de la boca.

Estos artículos no deberían venderse en el comercio si su contenido de monómeros de cloruro de vinilo es superior a 1 mm por kg.

OTROS ASUNTOS

149. El Comité recordó que el Comité sobre Cereales y Productos de Cereales había examinado su futuro programa de trabajo. (véase párr. 155 de ALINORM 81/29) y había pedido a los gobiernos y Comités Coordinadores que presentaran sus opiniones sobre las conclusiones a que había llegado ese Comité en lo referente a la necesidad o no de establecer normas o códigos de prácticas para los cereales y productos de cereales más importantes.

150. El Comité señaló además que el Comité sobre Cereales y Productos de Cereales no había examinado aún los productos elaborados o compuestos en los que los cereales constituirían los ingredientes principales. El Comité sobre Cereales y Productos de Cereales acordó que dichos productos podrían examinarse más adelante. El Comité recordó que determinados tipos de estos productos se habían mencionado en la 11ª reunión de este Comité, al examinar los trabajos para el futuro.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

151. El presidente informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría probablemente en octubre o a finales de septiembre de 1982. Todavía no se había tomado ninguna decisión sobre el lugar en que se celebraría. Algunas delegaciones manifestaron la esperanza de que fuera posible celebrarla en Innsbruck. A su debido tiempo se facilitará información más detallada a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

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

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

Delegates
Délegués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

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

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

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

Dr. Otto Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig
Fachverband der Nahrungs- und
Genusmittel-Industrie Österreichs
Trinkhausstraße 10
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Alfred Psota
Sen.Rat
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Ladislaus Blaschek
Bundeskammer der gewerblichen
Wirtschaft
Stubenring 12
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

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

Dr. Klaus Smolka
Geschäftsführer des Fachverbandes
der Nahrungs- und Genusmittel-
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)

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

Komm.Rat Walther Stuller
Bundeskammer der gewerblichen
Wirtschaft
Bauernmarkt 13
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Univ.Prof. Dipl.Ing.
Dr. Getrude Weber
Hygieneinstitut der Universität Wien
Kinderspitalgasse 15
A-1095 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Fachverband der Nahrungs- und
Genusmittel-Industrie
Elisabethstraße 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

Mag. Heinz Zourek
Österreichischer Arbeiterkammertag
Prinz Eugen-Straße 20
A-1040 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

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

Dr. Miroslav Novotny
Ministry of Health of the
Czech Socialist Republic
W.Piecka 98
CS-12038 Praha 10 (CZECHOSLOVAKIA)

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

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

Dr. Erkki Petäjä
Director of Customs Laboratory
Box 512
00101 Helsinki 10 (FINLAND)

FRANCE
FRANCIA

Jean Luc Gianardi
Direction de la Qualité
44 Bd. de Grenelle
F-75732 Paris Cedex 15 (FRANCE)

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

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

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

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

Dr. Karlheinz Schlegel
Kraft GmbH
Postfach 5520
D-6236 Eschborn (FED. REP. of GERMANY)

Béla Talpay
Institut für Honigforschung
Postfach 100705
Bonn (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Christian Thieme
Verein Deutscher Salzindustrie
Schwanenstraße 124
D-5650 Solingen 11 (FED. REP. of GERMANY)

Horst Tuchel
Warenverein
D-Hamburg (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Günther Vorwohl
Landesanstalt für Bienenkunde
Bundesgesundheitsministerium
Hohenheim
D-7000 Stuttgart 70 (FED. REP. of GERMANY)

GREECE
GRÈCE
GRECIA

Dr. Constantina Gegiou
General Chemical State Laboratory
16 An. Tsoha Street
Greece
Athens-602 (GREECE)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

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

Balint Czakó
Hungarian Codex Alimentarius Committee
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

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

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

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

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

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

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Brita Brandtzaeg
Norwegian Codex Committee
Post Box 8139 Dep.
N-Oslo 1 (NORWAY)

Trygve Östmo
Ministry of Agriculture
Quality Control Division
Processed Fruits and Vegetables
Gladengveien 3 B
N-Oslo 6 (NORWAY)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Anna Czerni
Ministry of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Zurawia 32/34
Warsaw (POLAND)

Gomez Lopez José Luis
Instituto Nacional del Consumo
Juan Bravo 3
Madrid (SPAIN)

Juan Ponz Marín
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad Y Seguridad Social
Paseo Prado 18-20
Madrid (SPAIN)

PORTUGAL

António Martins Nunes
Direcção-Geral de Geologia e Minas
Rua António Enes', 7
1097 Lisboa (PORTUGAL)

Pedro A. García Gonzalez
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
P^o dal Prado, 18-20
Ministerio de Sanidad Y Seguridad Social
18 Madrid 14 (SPAIN)

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Roberto Conty Larraz
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad Y Seguridad Social
P^o. Prado -18-20
Madrid (SPAIN)

Agustín Cerdá Rubio
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Industria Y Energia
P^o de la castellana
160 Madrid 6 (SPAIN)

Cándido Egoscozabal Lopez
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Economia Y Comercio
Almagro 33
Madrid 4 (SPAIN)

Juan José Guitian
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Agricultura Y Pesca
P^o infanta Isabel
1 Madrid 14 (SPAIN)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Dr. Fethullah Kog
General Director of Food Affairs
Ministry of Agriculture
Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mary Coales
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House, Horseferry Road
London S.W. (U.K.)

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

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

USSR
URSS

Dr. Anatoli M. Zaitsev
Representative for Europe
Executive Committee CAC
Ministry of Health
Rakhvnanovsky 3
Moscow (USSR)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. Mirkoviz-Brus Bosa
Yugoslav Standard Organization;
Assic Products of Mineral Water
Bulevar 116/IV
Beograd (YUGOSLAVIA)

OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Bayoub Semaoui
Ambassade d'Algérie
Reichsrats Strasse, 17
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

MEXICO
MEXIQUE

Ing. Eliseo Peralto P.
Comité Intersectorial Normas de Calidad
Dirección General Economía Agrícola
Carlina No. 132
Mexico City (Z.P. 18) (MEXICO)

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Khaled M. Alqusair
Agricultural Engineer
Saudi Arabia Standard Organization
P.O. Box 3437
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN COMMITTEE FOR THE STUDY OF SALT (CEES)

Jacques Mignon
Président de la Commission des Sels
Alimentaires du Comité Européen
d'Etude du Sel
11bis Avenue Victor Hugo
75116 Paris, (FRANCE)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Egon Gaerner
Commission des Communautés Européennes
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)
Luciano Robotti
Conseil des C.E.
Rue de la Loi 170
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION
(ISO)

Ing. Mag. Dr. Rudolf Danninger
Leopoldgasse 4
A-1020 Vienna (AUSTRIA)

SECRETARIAT

FAO

Henry James McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

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

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

WHO

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

AUSTRIAN TECHNICAL SECRETARIAT

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

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

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

PROYECTO PROPUESTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE
(en el Trámite 5)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los vinagres definidos en la sección 2.1 más abajo. No se aplica a los productos derivados del ácido acético sintético.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El vinagre es un líquido, apto para el consumo humano, producido de una materia prima idónea de origen agrícola que contiene almidón, azúcares o almidón y azúcares, mediante proceso de doble fermentación, alcohólica y 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 de uvas por fermentación acética. La materia prima deberá cumplir todas las especificaciones prescritas en el país productor, salvo que podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles.

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

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

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

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

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, residuos de frutas, granos de cereal, cebada malteada, suero, miel.
(ii) Vino de uvas, de frutas o de bayas.
(iii) Alcohol destilado de origen agrícola.

[3.1.2 Se permiten nutrientes para acetobacterias tales como extractos de levadura y autolizados y aminoácidos.] 1/

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse al vinagre los ingredientes siguientes:

1/ Véase párrs. 79-80 y la sección 4.10.1.

- 3.2.1 Plantas, en particular hierbas, especias y frutas, o sus partes o extractos aptos para aromatizar.
- 3.2.2 Suero: no más de [] gramos (1 000 ml).
- 3.2.3 Zumo de frutas, o su equivalente en zumo de frutas concentrado: no más de 25 gramos/1 000 ml por 1% de ácido acético.
- 3.2.4 Azúcares, como los define la Comisión del Codex Alimentarius: no más de 100 gramos/1 000 ml.
- 3.2.5 Miel, como la define la Comisión del Codex Alimentarius: no más de 100 gramos/1 000 ml.
- 3.2.6 Sal: no más de [100] gramos/1 000 ml.

3.3 Contenido de ácido acético

- 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).

3.4 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 de los vinagres definidos en las secciones 2.1.1.1 y 2.1.1.2, con exclusión de los azúcares o la sal añadidos, no será menos de [2] gramos por 1 000 ml por 1% de ácido acético.

[3.6 El vinagre contiene productos característicos de fermentación, tales como ácido glucónico, ácido 2-acetoglucónico, ácido 5-acetoglucónico, etilésteres de ácido acético, ácido cítrico y aminoácidos.]

[3.7 El vinagre de vino tiene una reacción marcada sobre la acetofina y 2,3 butilenglicol.] 1/

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)	[]
[4.5 Color caramelo (proceso de amoníaco)	[]
4.6 Antocianinas derivadas de las uvas	[]
4.7 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)).

4.8 Acentuadores del aroma

4.8.1 Glutamatos monosódico, monopotásico y cálcico []

4.9 Principio de transferencia

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

[4.9.2 El dióxido de azufre no superará los 50 mg/kg si es transferido a tenor de la sección 4.9.1.]

1/ Véase párr. 72.

4.10 Coadyuvantes de elaboración

4.10.1 Fosfatos de amonio: no más de [] mg/kg (para facilitar la multiplicación de las acetobacterias spp.)

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

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con los Principios generales de higiene de los alimentos (Ref. 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 y de la turbiedad causada por microorganismos (madre del vinagre);
- b) no deberá contener anguillulas del vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos suspendidos; y
- 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.

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

8.1.1 El nombre del alimento será vinagre, salvo que:

- i) los productos que cumplan las disposiciones de las secciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8 podrán designarse por el nombre adecuado que se define en estas secciones.
- ii) los productos derivados de más de una de las materias primas mencionadas en las secciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8 podrán designarse vinagre "x", donde "x" constituye la lista completa de nombres de los tipos del producto.

8.1.2 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.

8.1.3 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.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Por elaborar. 1/

1/ Véase párr. 100.
