

# 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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAOI. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/19

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
18ª reunión  
Ginebra, 3 - 14 de julio de 1989

INFORME DE LA 16ª REUNION DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPA  
Viena, Austria, 27 de junio - 1º de julio de 1988

Nota: El presente documento incorpora la carta circular CL 1988/37-EURO

# 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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3/1.2

CL 1988/37-EURO  
novembre 1988

A: - Puntos de contacto del Codex  
- Participantes en la 16ª reunión del Comité Coordinador para Europa  
- Organizaciones internacionales interesadas

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO,  
via delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Informe de la 16ª reunión del Comité Coordinador para Europa

El informe de la 16ª reunión del Comité Coordinador para Europa (ALINORM 89/19) se examinará en el 18º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que se celebrará en Ginebra, del 3 al 14 de julio de 1989.

## PARTE A: CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

1) Proyecto de Norma Regional Europea del Codex para la Mayonesa, en el Trámite 8 del Procedimiento (ALINORM 89/19, párrs. 46-73 y Apéndice III)

Se invita a los gobiernos que deseen proponer enmiendas del antedicho Proyecto de Norma a formularlas por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, sexta edición), y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia, a más tardar para fines de febrero de 1989.

2) Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos (ALINORM 89/19, párrs. 19-26 y Apéndice II)

3) Revisión de las disposiciones de etiquetado en las normas del Codex elaboradas por el Comité Coordinador para Europa (ALINORM 89/19, párrs. 74-79 y Apéndice IV)

4) Proyecto de métodos de análisis para las aguas minerales naturales, en el Trámite 5 del Procedimiento (ALINORM 89/19, párrs. 86-87 y Apéndice V) 1/

5) Otras cuestiones de interés para la Comisión: Estas se expondrán en el documento ALINORM 89/21, que se distribuirá antes del 18º período de sesiones de la Comisión.

## PARTE B: INFORMACION SOLICITADA DE LOS GOBIERNOS

1) Radionucleidos en las aguas minerales naturales

Se pide información acerca de los niveles de radionucleidos en las aguas minerales naturales en botella, los límites nacionales existentes y cualquier otra información

1/ Se distribuirá por separado durante la segunda mitad de 1988.

pertinente sobre cuya base el Comité Coordinador para Europa pudiera reexaminar la cuestión del establecimiento de niveles de orientación para la radioactividad en las aguas minerales naturales embotelladas (ALINORM 89/19, párrs. 81 a 85).

La información debe enviarse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia, a más tardar para fines de abril de 1989.

2) Aplicación de la legislación alimentaria

Se pide a los gobiernos que formulen observaciones sobre el Apéndice X de ALINORM 87/19 (véase el informe de la 15ª reunión del Comité, distribuido en diciembre de 1986), que contiene un documento preparado por Suecia titulado "Cooperación y aplicación de la legislación alimentaria". La cuestión de las novedades en materia de normas y reglamentaciones alimentarias volverá a examinarse en la 17ª reunión del Comité Coordinador para Europa sobre la base de las observaciones recibidas (véase ALINORM 89/19, párrs. 88-91).

Las observaciones deben enviarse a la Sra. B. Blomberg, Jefa de la Secretaría Internacional de la Administración Nacional de Alimentos, P.O. Box 622, Uppsala Suecia, remitiendo una copia a esta oficina, a más tardar para fines de abril de 1981.

3) Encuesta sobre la irradiación de los alimentos en Europa

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a enviar información sobre la irradiación de los alimentos, especialmente en Europa, y sobre los alimentos irradiados (finalidad, toneladas por año), los niveles de la dosis absorbida utilizados, todos los niveles permitidos aplicables a la dosis absorbida, las reglamentaciones vigentes y toda otra información pertinente.

La información debe enviarse al Sr. P. Loaharanu, Oficial Principal, Sección de Conservación de Alimentos, División Mixta FAO/OIEA, P.O. Box 100, A-1400 Viena, Austria.

---

	<u>Párrafos</u>	
Apertura de la reunión .....	1-6	
Aprobación del programa .....	7	
Cuestiones de interés .....	8-26	
- Orientación futura de la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias .....	10-12	
- Elaboración de planes de toma de muestras del Codex .....	13-14	
- Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales .....	15	
- Mandato del Comité .....	16	
- Materiales de envasado .....	17-18	
- Información engañosa acerca de los aditivos alimentarios .....	19-26	
Informe sobre el estado de aceptación de las normas del Codex .....	27-33	
Informe sobre la labor de normalización de las agrupaciones económicas y organizaciones internacionales .....	34-41	
Informe sobre las actividades de la FAO y la OMS complementarias de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius .....	42-45	
Examen del Proyecto de Norma regional para la mayonesa .....	46-73	
Revisión de las disposiciones de etiquetado en las normas regionales europeas del Codex .....	74-79	
Cuestiones relacionadas con la Norma regional europea para el vinagre .....	80	
Cuestiones relacionadas con la Norma regional europea para las aguas minerales naturales .....	81-87	
Aplicación de legislación alimentaria .....	88-91	
Informe sobre el seguimiento de las actividades europeas de promoción de la inocuidad de los alimentos .....	92-100	
Encuesta sobre la irradiación de los alimentos en Europa .....	101-104	
Nombramiento del Coordinador para Europa .....	105	
Documento de base sobre los vinos .....	106-109	
Otros Asuntos .....	110	
Labor futura .....	111	
Fecha y lugar de la próxima reunión .....	112	
Resumen del estado de los trabajos .....	página 22	
 <u>APENDICES</u>		
I	Lista de Participantes .....	25
II	Información sobre el Empleo de Aditivos Alimentarios en los Alimentos .....	31
III	Proyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa, en el Trámite 8 .....	35
IV	Revisión de las disposiciones de etiquetado en las normas regionales europeas del Codex .....	45
V	Proyecto de métodos de análisis para las aguas minerales naturales, en el Trámite 5 <u>1/</u>	

1/ Será distribuido separadamente durante la segunda mitad de 1988.

## APERTURA DE LA REUNION

1. La 16ª reunión del Comité Coordinador para Europa se celebró en Viena, del 27 de junio al 1º de julio de 1988, por amable invitación del Gobierno de Austria. Presidió la reunión el Profesor Dr. H. Woidich, Coordinador para Europa.
2. Inauguró la reunión el Dr. H. Redl, dando la bienvenida a los participantes en nombre del Ministerio Federal Austríaco de Agricultura y Actividades Forestales. El Dr. Redl indicó que uno de los rasgos de la política agrícola vigente era el de promover la producción de materia prima de alta calidad destinada a una elaboración ulterior. Había asimismo una necesidad creciente de productos alimentarios elaborados de elevada calidad para satisfacer los requisitos de los mercados competitivos. Por consiguiente, era importante que el Comité examinase cuestiones de calidad e inocuidad en respuesta a la demanda de los consumidores cada vez más informados. El Dr. Redl indicó que el Gobierno de Austria adjudicaba gran importancia a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y expresó su deseo de que las deliberaciones de la presente reunión fueran fructíferas.
3. El Dr. K. Pfoser dio la bienvenida a los participantes en nombre del Ministro de Salud y Servicios Públicos. Expresó la satisfacción de su Gobierno porque se le había ofrecido la oportunidad de hospedar por la 12ª vez a la reunión del Comité Coordinador. Austria consideraba como un gran honor el que se hubiera vuelto a nombrar a un ciudadano austríaco como Coordinador para Europa porque este país estaba muy interesado en la labor del Codex, especialmente en lo que se refería a las cuestiones de salud. Comunicó la petición de su Ministerio de que, además de las cuestiones de carácter económico, el Comité examinara exhaustivamente las cuestiones relacionadas con la salud de los consumidores. El Dr. Pfoser expresó al Comité sus deseos de que realizara una provechosa labor.
4. El Dr. E. Méndez, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, agradeció la oportunidad de participar en el Comité. Informó a éste de que el Codex tenía 134 Estados Miembros, que representaban más del 70 por ciento de los países en desarrollo del mundo. Observó que el comercio entre los países en desarrollo y desarrollados se hallaba en expansión y que esta tendencia hacía necesaria una colaboración entre los países para asegurar un libre intercambio de productos en el plano del comercio internacional. Dada la situación existente, la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Coordinador deberían examinar la futura orientación de su labor prestando especial atención a las cuestiones de salud.
5. El Sr. J.R. Lupien, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, agradeció al Gobierno de Austria por hospedar esta reunión y por las excelentes instalaciones puestas a disposición del Comité. El Sr. Lupien indicó que en el comercio internacional se planteaban problemas que debían examinarse a escala internacional. Expresó la esperanza de que el Comité Coordinador para Europa fortaleciera la labor de la Comisión del Codex Alimentarius facilitando el comercio internacional y protegiendo al mismo tiempo al consumidor.
6. Asistieron a la reunión delegaciones de 20 países y observadores de ocho organizaciones internacionales. La lista de los participantes, incluidos los oficiales de la FAO, la OMS y el OIEA y la Secretaría Técnica, figuran en el Apéndice I del Informe.

## APROBACION DEL PROGRAMA

7. El Comité adoptó el programa provisional sin modificaciones. Tras una sugerencia de la delegación de Suiza, el Comité acordó que se establecería un pequeño grupo especial de trabajo encargado de examinar las cuestiones sumamente técnicas relacionadas con las aguas minerales (véanse los párrafos 81 a 87).

## CUESTIONES DE INTERES

8. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/EURO 88/2; CX/EURO 88/2-Add.1 y el documento 4 de Sala de Conferencia. Los documentos fueron presentados por la Secretaría.

9. Se informó al Comité acerca de las cuestiones planteadas en el 17º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en la 15ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), en las reuniones 19ª y 20ª del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAS) y en las reuniones 22ª y 23ª del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). El Comité observó que varias cuestiones planteadas en los antedichos documentos se examinarían en el marco de ulteriores temas del programa. Otros asuntos tratados en los documentos fueron examinados por el Comité en el marco del tema del programa de la presente reunión titulado "cuestiones de interés".

## Orientación futura de la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

10. El Comité observó que en la octava reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCPG) y en el 17º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se había examinado pormenorizadamente la cuestión de la orientación futura de la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (véase el documento CX/GP 86/10). Se informó al Comité acerca de ciertas medidas adoptadas para abordar la cuestión de los contaminantes en los alimentos, a saber: el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (éste es el nuevo nombre que le ha asignado la Comisión, habida cuenta de que el mandato de ese Comité abarca el tema de los contaminantes) examinaría todas las cuestiones referentes a la contaminación de los alimentos y formularía a la Comisión recomendaciones oportunas en cooperación con otros comités del Codex y órganos interesados no pertenecientes al Programa del Codex.

11. Se informó asimismo al Comité acerca de la decisión de la Comisión de que los informes del Codex incorporarían una reseña sobre la marcha de los trabajos y de que se sometería al examen del Comité del Codex sobre Principios Generales un resumen de las decisiones de políticas adoptadas por la Comisión.

12. Se informó al Comité de que la primera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Vegetal se había celebrado en la ciudad de México, del 6 al 10 de junio de 1988. Se habían examinado varias cuestiones, entre ellas, la de un mecanismo de plena cooperación entre los órganos de normalización interesados, es decir, el Codex, la OCDE, la CEPE de las Naciones Unidas y las organizaciones internacionales interesadas. Ese Comité había iniciado la labor encaminada al establecimiento de normas para la piña, el mango y la papaya. La delegación de Portugal, apoyada por la delegación de la República Federal de Alemania, opinaba que el recientemente establecido Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical debía limitarse a examinar los productos cultivados en las zonas tropicales. El Comité no debía ocuparse de la banana, la piña, la fruta kiwi, por ejemplo, y otras frutas que se cultivaban en ciertas zonas templadas de Europa. El Presidente indicó que era difícil establecer una distinción clara entre los

productos frescos de origen tropical y los productos frescos cultivados en zonas templadas. La Secretaría señaló que el Comité había incluido las bananas en su lista de productos de prioridad secundaria que se examinaría en su próxima reunión. Ciertos productos como la fruta kiwi y otros que no se cultivaban exclusivamente en zonas tropicales no se incluyeron en la lista de prioridades del Comité. En estrecha cooperación con las secretarías de la OCDE y de la CEPE de las Naciones Unidas, se haría todo lo posible para evitar cualquier superposición de actividades.

#### Elaboración de planes de toma de muestras del Codex

13. La Secretaría informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) había producido un documento que contenía instrucciones para los comités del Codex sobre productos acerca de la elaboración de planes apropiados de toma de muestras. "Las instrucciones", que habían sido aprobadas por la Comisión, estaban destinadas a utilizarse como documento interno del Codex más que como recomendaciones a los gobiernos acerca de la toma de muestras. La Secretaría también indicó al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) que había remitido al CCMAS, solicitando asesoramiento, la cuestión del establecimiento de planes de toma de muestras para contaminantes. En vista de que había muchos tipos de contaminantes en un gran número de tipos diferentes de alimentos, lo que requería diversos criterios para la toma de muestras, el CCMAS había recomendado un curso de acción pragmático para que lo examinara el CCFAC (ALINORM 87/23, párrs. 33-37). Conforme a esta sugerencia, el Codex debía establecer métodos de toma de muestras únicamente para aquellos contaminantes regulados por límites máximos estipulados en normas individuales del Codex, por ejemplo, As, Sn, Pb, Fe, Cu y otros contaminantes que pasaban de los materiales de envasado a los alimentos. Dichos planes de toma de muestras debían ser examinados por los Comités del Codex sobre productos a la luz de las instrucciones sobre la toma de muestras mencionadas más arriba. Toda cuestión de salud que se planteara como resultado del establecimiento de planes de toma de muestras debía remitirse al CCFAC.

14. La delegación de los Países Bajos expresó el deseo de que se la informara sobre los adelantos realizados después del establecimiento de planes de toma de muestras para las aflatoxinas. Se informó al Comité de que el CCFAC estaba elaborando niveles de orientación para las aflatoxinas en diversos tipos de alimentos y de que se habían sometido al examen del CCMAS unos métodos de análisis para la determinación de aflatoxinas en cereales, semillas oleaginosas, leche, etc. Con respecto a la cuestión de la toma de muestras para verificar la observancia de los niveles máximos o de los niveles de orientación, se había pedido al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas que estableciera procedimientos apropiados para la toma de muestras.

#### Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales

15. Se informó al Comité de que la Comisión había adoptado una enmienda del antedicho Código de Prácticas por la que se introducía el requisito de proteger la zona de extracción para prevenir la contaminación de los alrededores inmediatos de los arroyos y pozos. El Comité observó que por zona de extracción se entendía la superficie comprendida dentro de un radio de 70 m alrededor de la fuente pero era difícil definirla de otra manera. La delegación del Reino Unido opinaba que debía aclararse la última oración del texto adoptado por la Comisión (véase CX/EURO 88/2, párr. 18). El Comité sugirió el siguiente texto para que lo examinaran la Secretaría y la Comisión:

"En esta superficie debería prohibirse cualquier otra actividad no encaminada a la captación del agua mineral natural".

### Mandato del Comité

16. El Comité recordó su examen de la cuestión de si las normas regionales europeas debían aplicarse exclusivamente a los productos que circulaban en el comercio regional europeo y de si también debía elaborar normas aplicables a otros productos de especial interés para el comercio intraeuropeo (ALINORM 87/19, párrs. 11-20). La Secretaría informó al Comité de que la cuestión había vuelto a examinarse en el 17º período de sesiones de la Comisión. En vista de los problemas con que se tropezaba con las normas regionales para el vinagre y la mayonesa, la Comisión había estado de acuerdo con la sugerencia del Coordinador para Europa en el sentido de que el Comité del Codex sobre Principios Generales examinara este asunto en su próxima reunión. El Comité expresó su agradecimiento a la Comisión.

### Materiales de envasado

17. El Comité recibió un informe de la Secretaría sobre los progresos realizados por el CCFAC en sus reuniones 19ª y 20ª en relación con los materiales de envasado. En su 20ª reunión, el CCFAC había recomendado cinco opciones para el control de las sustancias migrantes que pasaban a los alimentos de los materiales en contacto con los mismos. En esa reunión, el CCFAC también había recomendado un criterio para regular cuatro contaminantes provenientes de los materiales de envasado, a saber: cloruro de vinilo, acrilonitrilo, estireno y DEHF. Se habían pedido a los gobiernos observaciones sobre dicho criterio. En su 20ª reunión, el CCFAC acordó que debía controlarse la presencia de cloruro de vinilo (MCV) tanto en los materiales en contacto con los alimentos como en los mismos alimentos (1 ppm. y 0,01 ppm., respectivamente). Con respecto al acrilonitrilo (ACN), se prefería que los controles se aplicaran a los alimentos (0,02 ppm). El CCFAC había solicitado informaciones sobre esos niveles de orientación en el Trámite 3 del Procedimiento.

18. La delegación de los Países Bajos opinaba que cuando se tratara de contaminantes sumamente tóxicos como los indicados más arriba, se requerían métodos de análisis más sensibles para establecer límites más bajos en los alimentos. Los niveles de orientación propuestos podían ser inaceptablemente elevados. La delegación de Suiza señaló a la atención del Comité la labor realizada por el Consejo de Europa en el campo de los materiales de envasado, labor que se hallaba en una fase avanzada. Era necesario coordinar el trabajo del Codex con el del Consejo de Europa.

### Información engañosa acerca de los aditivos alimentarios

19. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/EURO 88/2-Add.1, sobre ciertas cuestiones planteadas en el 17º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius acerca de la información engañosa referente a los aditivos alimentarios, y el documento Nº 4 de sala de conferencia, que contenía una lista de los documentos recibidos en respuesta a la carta circular CL 1987/55-EURO.

20. La Secretaría observó que, en su 19ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) había examinado el problema de la divulgación de información engañosa referente al empleo de aditivos alimentarios (difundida, por ejemplo, a través del panfleto de Villejuif, diarios, revistas, por radio y por televisión) y había llegado a la conclusión de que el formular declaraciones en contra de tal información engañosa no estaba comprendido en el mandato del Comité porque los responsables de



adoptar las medidas oportunas eran los gobiernos. El CCFAC había indicado además que suscribía los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios, que varios documentos de la FAO/OMS y del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) suministraban información sobre el empleo inocuo de los aditivos alimentarios y que los gobiernos podían utilizar dicha información.

21. El Comité observó que, en su 17º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) había seguido examinando esta cuestión y llegado a la conclusión de que el divulgar información encaminada a contrarrestar las publicaciones erróneas era principalmente responsabilidad de los gobiernos y de que éstos podían utilizar las publicaciones del Codex y del JECFA. La CAC había pedido al Comité Coordinador para Europa que en su próxima reunión estudiara la documentación disponible y considerara la posibilidad de establecer un criterio coordinado. En respuesta a esta petición se había distribuido la carta circular CL 1985/55-EURO, por la que se invitaba a los gobiernos miembros a suministrar ejemplares de los documentos mencionados más arriba.

22. Se habían recibido respuestas de Bélgica, la República Federal de Alemania, Irlanda, Tailandia, el Reino Unido, Francia y el Comité Europeo de Enlace para Cuestiones de Enzimas y Aditivos Alimentarios Industriales (ELC). La Secretaría había confeccionado una lista de los documentos recibidos, que se reproducía en el documento Nº 4 de sala de conferencia. El documento CX/EURO 88/2-Add.1 contiene resúmenes de las observaciones recibidas y el Apéndice I de CX/EURO 88/2 contiene un proyecto de propuesta presentado por el Gobierno de Bélgica en base a una declaración del Codex sobre el empleo de aditivos alimentarios.

23. El delegado de Bélgica presentó información de base sobre los progresos realizados en relación con la declaración propuesta, a que se ha hecho referencia más arriba, e indicó que la mayor parte del texto se había extraído de publicaciones del Codex existentes. El Comité decidió comenzar sus deliberaciones examinando punto por punto la propuesta belga contenida en el Apéndice I del documento CX/EURO 88/2.

24. Varias delegaciones pidieron que se aclararan algunos aspectos del documento. Se observó que podían abordarse asimismo varias otras cuestiones, por ejemplo, la finalidad de los aditivos alimentarios, la diferencia entre dosis máximas de uso y límites toxicológicos, las necesidades tecnológicas y los problemas que acarrear las toxinas de origen natural. También se observó que la declaración propuesta debería incluir la información pertinente contenida en los documentos presentados por los gobiernos y las organizaciones internacionales (CRD 4). También se deliberó bastante acerca del objetivo del documento en relación con el público al que estaba destinado.

25. Se convino en que el documento debía centrarse en la labor del Codex referente a los aditivos alimentarios y que debía utilizarse toda la documentación disponible. Se decidió establecer un grupo especial de trabajo compuesto por los delegados del Reino Unido, Bélgica y Suecia que, con la asistencia de los representantes de la OMS y la FAO, redactaría un nuevo borrador preliminar de la declaración propuesta por Bélgica (CX/EURO 88/2, Apéndice I).

26. La declaración adoptada por el Comité se reproduce en el Apéndice II del presente informe. Además, se decidió que la Secretaría del Codex formularía una declaración concisa basada en el citado documento sobre la labor del Codex y los aditivos alimentarios con miras a someterla a la aprobación de la Comisión en su próximo período de sesiones.

INFORME SOBRE EL ESTADO DE ACEPTACION DE LAS NORMAS DEL CODEX

27. El Comité tuvo ante sí el documento CX/EURO 88/3-Parte I y Parte II. La Secretaría describió las medidas gubernamentales relativas a la aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos y a la aceptación de las normas y otras recomendaciones del Codex.

28. Con respecto a la aplicación del Código de Etica, el representante de la Comisión CEE de las Comunidades Europeas dijo que el Código abordaba cuestiones que eran de la competencia de la CEE. En este contexto, parecía conveniente formular una propuesta idéntica a la prevista en el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas, que permitía la participación de agrupaciones regionales de estados en la aplicación del Código. En otras palabras, el Código de Etica debería especificar que "todas las referencias en el Código a uno o varios gobiernos se aplican igualmente a los grupos regionales de estados en lo que se refiere a cuestiones incluidas en su esfera de competencia".

Las normas del Codex que eran de competencia de la Comunidad debían examinarse juntas cuando se considerara su aceptación porque los 12 Estados Miembros de la CEE debían respetar las reglas relativas a la armonización de este sector. No obstante, debía subrayarse que las instituciones de la Comunidad, en su labor de armonización de la legislación alimentaria, utilizaban como referencia las normas del Codex y estudiaban con gran interés esos problemas con miras a solucionarlos a través de negociaciones con los órganos interesados.

La delegación de Hungría indicó que su país estaba de acuerdo con los principios e intenciones del Código y que la Ley Alimentaria Húngara de 1976 se había revisado tomando en consideración el Código de Etica y las normas del Codex. La Ley Alimentaria revisada entraría en vigor el 1º de julio de 1988. La delegación de Hungría proporcionó más detalles acerca de la nueva Ley en relación con las recomendaciones del Codex sobre aditivos alimentarios, etiquetado, irradiación y otros aspectos.

29. La delegación de Suiza indicó que su país subscribía el Código de Etica. Sin embargo, para proteger verdaderamente al consumidor, debían establecerse infraestructuras eficaces de inspección alimentaria. Suiza no podía aceptar todos los requisitos del Código porque no podía dar a los alimentos de exportación más garantías que a los alimentos que circulaban en el mercado interior. La delegación puso de relieve la necesidad de los países en desarrollo de mejorar su capacidad para controlar la calidad e inocuidad de los alimentos.

30. El Comité también observó que el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su octava reunión, había examinado las aceptaciones recibidas de los gobiernos sobre la base de un documento completo (CX/GP 86/3). Las respuestas de los gobiernos habían sido bastante positivas pero algunos países habían optado por la "distribución libre"; esta alternativa, aunque no constituía una aceptación formal, era útil a los efectos de facilitar el comercio. La delegación de Suecia recalcó que los resultados de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius no deberían juzgarse únicamente en base al número de aceptaciones recibidas. Algunos países tenían una larga tradición legislativa difícil de modificar. Por otra parte, los gobiernos tendían a simplificar la manera de regular los productos alimenticios. Las recomendaciones del Codex se incorporaban en los acuerdos comerciales y los funcionarios del Gobierno las aplicaban en su trabajo cotidiano. La delegación de Suiza hizo suya esta declaración del Comité e indicó que, tras haber

estudiado unas 100 normas, había llegado a la conclusión de que las diferencias entre las reglamentaciones suizas y las recomendaciones del Codex no eran muy grandes y se referían principalmente a los aditivos alimentarios.

31. El representante de la Comisión CEE de las Comunidades Europeas informó al Comité de que la CEE seguiría suministrando información sobre las condiciones en que los productos que se ajustaran a las normas del Codex podían ser objeto de comercio en la Comunidad. Con respecto a la cuestión de la aceptación de las normas del Codex por las agrupaciones económicas regionales de estados, el representante de la Comisión CEE dijo que la CEE estaba examinando esta cuestión pero necesitaría algún tiempo antes de producir novedades y comunicarlas.

32. La delegación del Reino Unido opinaba que, dado que su aceptación de las normas alimentarias dependía de la labor de normalización alimentaria de las agrupaciones económicas como la CEE, la Asociación Europea de Libre Intercambio y el Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM), debía contactarse a estas organizaciones a fin de establecer una manera de promover la aplicación de las normas del Codex. La delegación de Suiza dijo que la frecuente enmienda de las normas del Codex dificultaba la aceptación de las mismas por los gobiernos. La delegación de Austria informó al Comité de que el Comité Nacional Austríaco del Codex estaba examinando las normas para zumos de frutas con miras a aceptarlas. La delegación de Noruega sugirió que los países debían informar con mayor frecuencia a la Secretaría del Codex acerca de las medidas que adoptaban en relación con la aceptación de las normas y otras recomendaciones del Codex.

33. El Comité estuvo de acuerdo en que el número de aceptaciones recibidas de los gobiernos no era necesariamente un elemento de juicio acerca del éxito de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. No obstante, los gobiernos deberían hacer todos los esfuerzos posibles por notificar a la Secretaría acerca de toda medida que tomaran en relación con las normas y otras recomendaciones del Codex. Debería alentarse a las agrupaciones económicas de estados y otros órganos internacionales que participaban en la labor de normalización de los alimentos a asistir a las reuniones del Comité Coordinador para Europa. De esa manera, el Comité estaría en condiciones de examinar los problemas que tenían los gobiernos y los órganos internacionales para aceptar y aplicar las normas del Codex.

#### INFORME SOBRE LA LABOR DE NORMALIZACION DE LAS AGRUPACIONES ECONOMICAS Y LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

34. El Comité recibió un informe oral del representante de la Comisión CEE y otro de la delegación de Hungría.

#### Declaración del Representante de la Comisión CEE

35. El Representante de la Comisión CEE dijo que, con objeto de alcanzar el objetivo de establecer un mercado interior único para 1992, la CEE seguía trabajando en la armonización de la legislación alimentaria de los 12 Estados Miembros, especialmente la adopción de directivas horizontales. En ese contexto, la adopción del Acta Europea Unica permitiría hacer efectiva la armonización de la legislación alimentaria. En estos últimos años (1986-88), se habían adoptado varias disposiciones, en particular en materia de aromas, disolventes, aditivos, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, alimentos congelados rápidamente, etc.

36. En este momento se estaban elaborando directivas importantes sobre control e inspección y aditivos (directivas de carácter general) y enmiendas de las directivas generales sobre el etiquetado, los alimentos para regímenes especiales, la indicación del lote en relación con el etiquetado, etc. También debía ponerse de relieve la labor del Comité Científico sobre Alimentos, del Comité Consultativo sobre Productos Alimentarios y del sistema de alerta referente a la coordinación de las medidas que debían adoptar los gobiernos de los 12 Estados Miembros cuando se detectaran problemas de inocuidad en los alimentos.

#### Declaración de la delegación de Hungría

37. La delegación de Hungría indicó que, en la última reunión del Comité, había presentado un informe oral sobre la marcha de los trabajos referentes al análisis comparativo de las normas del Codex y del CAEM. Esta labor, iniciada por Hungría en 1982, estaba ahora a cargo de la Secretaría del CAEM y se ejecutaba con la participación de sus países miembros. La delegación de Hungría informó al Comité de que se habían establecido contactos entre las Secretarías del Codex y del CAEM y se había pedido a éste que elaborara un documento para la presente reunión.

38. La delegación de Hungría dijo que no tenía autoridad para hablar en nombre del CAEM y que, en consecuencia, sólo podía facilitar información breve desde el punto de vista de Hungría.

39. La elaboración de las normas nuevas del CAEM y la enmienda de las ya vigentes se realizaron tomándose en consideración y aplicándose las recomendaciones del Codex. También los Estados Miembros del CAEM utilizaban las normas y recomendaciones del Codex. Por ejemplo, Hungría había tomado en consideración las recomendaciones del Codex sobre los materiales de envasado y el CAEM había hecho lo propio. La delegación informó al Comité de que los Estados Miembros del CAEM se habían puesto de acuerdo en lo concerniente al reconocimiento mutuo de los certificados de calidad de cada uno en el ámbito del comercio internacional. En el establecimiento de este sistema de certificación se habían tomado en cuenta los sistemas existentes y las experiencias de otras agrupaciones económicas de estados, especialmente la CEE.

40. Hungría siempre había sostenido que era necesario armonizar en el plano internacional las diversas reglamentaciones y prescripciones nacionales relativas a los alimentos y seguiría haciendo todo lo posible para contribuir a la armonización. Hungría opinaba que, en la actualidad, la labor de armonización era más oportuna que nunca en vista del acuerdo firmado en Luxemburgo por la CEE y el CAEM. La delegación de Hungría se comprometió a ponerse en contacto con la Secretaría del CAEM para asegurar que el CAEM estuviera representado en las reuniones del Comité Coordinador, cuya función se consideraba importante para asegurar la cooperación entre las organizaciones internacionales interesadas.

41. El Comité estuvo de acuerdo en que era importante que las diversas agrupaciones económicas de estados y las organizaciones internacionales interesadas estuvieran representadas en sus reuniones para estar en mejores condiciones de cumplir con su función de coordinar la armonización de las normas y reglamentaciones alimentarias y los métodos de inspección y control alimentarios.

#### INFORMES SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

42. Los representantes de la FAO y la OMS informaron detalladamente al Comité acerca de las actividades complementarias de la labor de la Comisión emprendidas por sus

respectivas organizaciones (véase el documento Nº 1 de sala de conferencia). Durante las deliberaciones que siguieron se plantearon varias cuestiones, entre ellas, la amplitud de los existentes programas encaminados a eliminar la contaminación de los piensos por micotoxinas y la necesidad de que la Comisión del Codex Alimentarius asesorara a la Secretaría acerca de si era oportuno emprender nuevas actividades que abordaran este aspecto particular de la contaminación con micotoxinas como cuestión del Codex. También se examinó el problema de la frecuencia y los plazos para obtener resúmenes de datos de seguimiento actualizados; se reconoció que intervenían varios factores, a saber: las limitaciones financieras, el gran número de datos que requerían análisis y el retraso de algunos países en la presentación de los datos.

43. Durante las deliberaciones sobre la irradiación de los alimentos se suscitaron varias cuestiones y se solicitó que a los puntos de contacto del Codex se enviara información acerca de la próxima Conferencia Internacional sobre la aceptación, el control y el comercio de los alimentos irradiados, que se celebraría en Ginebra, del 12 al 16 de diciembre de 1988. Se examinó el problema de la resistencia de los consumidores a la radiación de los alimentos, poniéndose de especial relieve la necesidad de educar e informar al público.

44. Se reconoció que los alimentos que se vendían por la calle planteaban un problema de salud pública no sólo en los países en desarrollo sino también en Europa. Un delegado informó al Comité de que en su país se había observado un aumento de metales pesados en los alimentos que se vendían en puestos situados en estrecha proximidad de calles, caminos y carreteras, lo que había llevado a examinar la posibilidad de establecer reglamentaciones apropiadas. Cuando se examinó la cuestión de los radionucleidos en los alimentos, la Secretaría confirmó que, mientras se elaboraban las propuestas que se presentarían al Comité Ejecutivo de la Comisión en julio de 1988, se había mantenido un contacto continuo con los países y las agrupaciones regionales. No obstante, no podría predecirse si todos los estados miembros de la Comisión aceptarían los límites máximos convenidos. Se pidió que se enviaran a los puntos de contacto del Codex todos los documentos pertinentes de la Serie de Criterios de Salud Ambiental publicados en el marco del Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS). También se expresó inquietud frente al problema de la eliminación en países en desarrollo de desechos químicos peligrosos provenientes de países desarrollados.

45. El examen de la cuestión de los radionucleidos en los alimentos se centró en los productos destinados a la exportación y en la necesidad de introducir sistemas nacionales de certificación y de fortalecer las medidas de control. Un delegado planteó la cuestión de los alimentos producidos mediante aplicaciones biotecnológicas y de la intervención del Codex en este sector nuevo. Se convino en presentar en la próxima reunión del Comité Coordinador para Europa más información sobre el asunto después de que éste se haya examinado en la próxima reunión del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes.

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA MAYONESA

46. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/EURO 88/4 y los documentos 5 y 8 de sala de conferencia, que se referían a las observaciones de los gobiernos y las organizaciones internacionales sobre este Norma. Además, se habían puesto a disposición del Comité el documento de trabajo CX/EURO 88/5-Parte I y el documento Nº 7 de sala de conferencia, sobre cuestiones relacionadas con los aditivos alimentarios en la Norma, y el documento de trabajo CX/EURO 88/5-Parte II, sobre los métodos de análisis y toma de muestras.

47. El Comité decidió revisar el Proyecto de Norma para la Mayonesa (ALINORM 87/19, Apéndice III) sección por sección tomando en cuenta las observaciones formuladas por escrito y oralmente.

#### Secciones 1 y 2 - Ambito de aplicación y descripción

48. El Comité aceptó sin modificaciones las secciones 1 y 2 de la Norma, es decir, ámbito de aplicación y descripción, respectivamente.

#### Sección 3 - Factores esenciales de composición y calidad

49. Se observó que la versión española de la sección 3.2 debía enmendarse para que dijera "yema de huevo técnicamente pura" en lugar de "yema de huevo químicamente pura", como lo indicaban las observaciones formuladas por escrito por la Argentina.

50. A continuación, se deliberó extensamente sobre el requisito de composición de un contenido mínimo del 77 por ciento de aceites vegetales, estipulado en la sección 3.2. Se aclaró que esa cifra se refería únicamente a los aceites vegetales pero también debía tomarse en consideración el contenido de grasa de la yema de huevo, que era difícil de determinar. Se sugirió que tal vez sería más conveniente que la Norma estipulara una cifra para la grasa total derivada de todas las fuentes (es decir, del aceite y de la yema de huevo) porque el contenido total de grasa era más fácil de cuantificar. El Comité acordó que se fijaría una cifra para el contenido total de grasa. Se propusieron varias, entre ellas, 70 (aceites vegetales únicamente), 75, 78,5 y 80 por ciento, además del vigente 77 por ciento. Varias delegaciones también propusieron niveles inferiores.

51. El Comité decidió adoptar un valor mínimo del 78,5 por ciento para el contenido total de grasa, lo que correspondería a un 77 por ciento de grasa de aceites vegetales y un 1,5 por ciento de grasa de la yema de huevo. El Comité no aceptó la sugerencia del Reino Unido de expresar el contenido mínimo de yema de huevo como fosfátido  $P_2O_5$ . Se acordó, empero, que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras tendría que ponerse de acuerdo acerca de los factores de conversión para calcular el contenido de yema de huevo (véanse los párrs. 70-72).

52. El Comité observó que en el mercado había productos con un contenido menor de grasa que también se denominaban en la etiqueta como "mayonesa" calificada de "liviana", "para ensalada" o "con bajo contenido de grasa". El Comité concluyó que, por el momento, su labor debía centrarse exclusivamente en los productos "tradicionales" con elevado contenido de grasa, definidos en el Proyecto de Norma y que, en consulta con el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en un futuro, el Comité podría examinar los productos con bajo contenido de grasa.

53. El Comité aprobó sin modificaciones la sección 3.3 de la Norma referente a los ingredientes facultativos.

#### Sección 4 - Aditivos alimentarios

54. El Comité decidió examinar la sección 4, "Aditivos alimentarios", tomando una por una cada categoría de aditivos. Se formularon reservas de carácter general frente al número innecesariamente elevado de aditivos propuestos (Suecia, República Federal de Alemania, Austria), sobre todo en lo que atañe a los colorantes.

55. Se sugirió añadir en la sección 4.1, sobre acidificantes, la glucono-delta-lactona e incluir en la lista propuesta de ácidos las sales de sodio y potasio. El Comité acordó añadir en la sección las sales de sodio y potasio de los ácidos correspondientes pero no aprobó la inclusión de la glucono-delta-lactona.

56. Se sugirió añadir en la lista de antioxidantes que figura en la sección 4.2 el palmitato de ascorbilo y suprimir el hidroxianisol butilado, el hidroxidolueno butilado y el EDTA de calcio-disodio. El Comité decidió incluir en la lista de antioxidantes aprobados el palmitato de ascorbilo con una dosis máxima de 500 mg/kg, mantener el HAB y el HTB reduciendo la dosis máxima a 140 mg/kg y 60 mg/kg respectivamente y establecer una dosis máxima de 240 mg/kg para los tocoferoles solos o en combinación. Se observó que la decisión referente al HAB, HTB y tocoferoles estaba en conformidad con lo expresado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFFAC) en su 19ª reunión. Se observó asimismo que la República Federal de Alemania, Austria y Grecia se oponían a la decisión del Comité de mantener en la lista de antioxidantes el EDTA de calcio-disodio.

57. Se formularon varias observaciones sobre la extensa lista de colorantes propuestos en la sección 4.1, especialmente sobre la tartrazina, la curcumina y el amarillo ocaso, que podían inducir al consumidor a engaño con respecto al contenido de yema de huevo. También se sugirió incluir en la lista aprobada la luteína (E161b).

58. El CCFAC en su 19ª reunión había aprobado temporalmente la disposición para la curcumina e indicado que la aprobación de los beta-carotenos se aplicaba únicamente a los sintéticos. Además, el Comité acordó establecer una dosis máxima para la bixa con una cifra de 10 mg/kg calculada como bixina. El Comité acordó asimismo añadir en la lista propuesta el colorante luteína (E161b).

59. Con respecto a la sección 4.4, referente a los aromas, se observó que el CCFAC en su 19ª reunión había pedido que se identificaran las sustancias aromatizantes artificiales. El Comité decidió suprimir las sustancias aromatizantes artificiales.

60. El Comité adoptó sin modificaciones la sección 4.5 referente a las sustancias conservadoras.

61. En respuesta a las peticiones formuladas por escrito y oralmente, el Comité decidió añadir en la lista de estabilizadores propuesta en la sección 4.6 las pectinas, con una dosis máxima de 1 g/kg, y la goma acacia, con la misma dosis. El Comité también identificó y aprobó los siguientes almidones modificados químicamente: adipato de almidón acetilado, fosfato de dialmidón acetilado, fosfato de dialmidón y fosfato de dialmidón hidroxipropílico en dosis máximas de 5 g/kg, como lo había pedido el CCFAC en su 19ª reunión. El Comité observó asimismo que ya no era necesario examinar la cuestión de los almidones tratados con enzimas (véase CX/EURO 88/5-Parte I) porque este grupo de sustancias se había suprimido de la lista propuesta. Por último, se decidió que junto a la indicación de las dosis máximas de uso de 1 g/kg y 5 g/kg se aclararía "solos o en combinación".

62. La sección 4.7, referente a las preparaciones enzimáticas, se aceptó sin modificaciones.

63. También se pidió que se añadieran nuevas secciones (es decir, sustancias) para emulsionantes (lecitina) y acentuadores del aroma (ácidos glutámico, inosínico y guanílico). La delegación de Austria se opuso a la adición de estas sustancias, especialmente al empleo de glutamato monosódico. Tras haber deliberado al respecto, el Comité adoptó una nueva sección 4.8 para los acentuadores del aroma y decidió incluir en la lista el glutamato

monosódico con un nivel máximo de 5 g/kg para utilizar únicamente en la mayonesa con hierbas. Las demás sustancias propuestas no se aprobaron.

#### Sección 5 - Contaminantes

64. Se deliberó con cierto detenimiento sobre los niveles máximos para el hierro propuestos en la sección 5, relativa a los contaminantes. Se observó que algunos ingredientes de la mayonesa contenían cantidades significativas de hierro y éstos, en combinación, podrían rebasar el nivel propuesto de 5 mg/kg. Como se trataba de una cuestión de calidad del producto frente a una de toxicidad, el Comité convino en suprimir el hierro de la lista propuesta. El resto de la sección 5 se adoptó sin modificaciones.

#### Sección 6 - Higiene

65. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), en su 23ª reunión, había aprobado la sección 6, relativa a la higiene, del Proyecto de Norma para la Mayonesa. Se observó asimismo que en sus observaciones formuladas por escrito, las delegaciones de la Argentina e Italia habían sugerido límites microbiológicos para esta sección. El Comité decidió no establecer límites en esta sección pero pidió a la Secretaría que señalara esta cuestión a la atención del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

#### Sección 7 - Envasado

66. El Comité adoptó sin modificaciones la sección 7 sobre el envasado.

#### Sección 8 - Etiquetado

67. El Comité revisó la sección 8 sobre etiquetado y decidió adoptar sin modificaciones la sección 8.1.1 sobre el nombre del alimento. El Comité enmendó y adoptó la sección 8.1.2 con el texto siguiente:

"Cuando se haya añadido al producto un ingrediente que le confiera un sabor especial o característico, ello se indicará con un término apropiado junto al nombre del alimento o en estrecha proximidad al mismo".

68. Varias delegaciones sugirieron que se examinaran los requisitos de etiquetado referentes al marcado de la fecha y a las instrucciones para la conservación y una sección sobre el etiquetado de los ingredientes irradiados utilizados en la preparación de la mayonesa. Se concluyó que el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación se trataban de manera apropiada en las secciones 4.7 y 4.7.2 de la Norma General del Codex para el etiquetado y que la sección 5.2.2 de la misma Norma contenía una disposición apropiada para el empleo de ingredientes irradiados. Se acordó que la Norma para la Mayonesa haría referencia a esas disposiciones de la Norma General.

69. Las restantes secciones relativas a las disposiciones de etiquetado de la Norma se adoptaron sin modificaciones.

#### Sección 9 - Métodos de análisis y toma de muestras

70. El representante del Comité des Industries des Mayonnaises et Sauces condimentaires de la CEE (CIMSCEE) informó al Comité de que se había previsto la validación de los métodos para determinar el contenido total de grasa y de yema de huevo y que los resultados de los ensayos en colaboración se pondrían en breve a disposición del Comité del



Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (véase CX/EURO 88/5-Parte II y el documento Nº 8 de sala de conferencia). Era preciso ponerse de acuerdo sobre los factores de conversión y la expresión de los resultados.

71. El Comité observó que el factor de conversión para la yema de huevo propuesto por el CIMSCEE y utilizado en ensayos en colaboración consistía en valores medios con una variación natural de aproximadamente un 10 por ciento debida principalmente a efectos estacionales. Dichos factores correspondían a la yema de huevo exenta de albúmina. Se acordó invitar al CCMAS a prestar atención al factor de conversión propuesto, que era decisivo para la determinación del contenido de yema de huevo estipulado en la Norma. El Comité agradeció al CIMSCEE y pidió a la Secretaría que presentara los métodos y el material de acompañamiento al CCMAS para que los aprobara y a la Comisión para que los adoptara.

72. La delegación del Reino Unido sugirió que se elaboraran procedimientos de toma de muestras para el producto. A este respecto, el Comité tomó nota de las "instrucciones para la Toma de Muestras" establecidas por el CCMAS (véanse los párrs. 13-14) y observó que la mayonesa era un producto homogéneo que requería un procedimiento sencillo de toma de muestras consistente en el análisis de una muestra extraída del producto a granel. El Comité acordó examinar en su próxima reunión la cuestión de los métodos de toma de muestras.

#### Estados de aprobación de la Norma

73. El Comité adelantó el Proyecto Revisado de Norma Regional del Codex para la Mayonesa al Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice III) para presentarlo a la Comisión.

#### REVISION DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN LAS NORMAS REGIONALES EUROPEAS DEL CODEX

74. El Comité tuvo ante sí el documento CX/EURO 88/6 y el documento Nº 6 de sala de conferencia (con las observaciones recibidas de Francia y del Groupement Européen des Sources d'Eaux Minérales (GESEM)). Cuando presentó dichos documentos, la Secretaría explicó que contenían una propuesta de enmienda de las disposiciones de etiquetado de las normas regionales europeas para las aguas minerales naturales y para los hongos frescos cantarelos que se sometía al examen del Comité a título de ejemplo. A petición de la Comisión, la revisión se había efectuado tomando en consideración el texto enmendado de la Norma General del Codex para el Etiquetado. La Secretaría señaló que también se habían introducido enmiendas de redacción en las disposiciones de etiquetado del Proyecto de Norma para la Mayonesa y que, en consecuencia, las decisiones adoptadas en relación con la mayonesa también tendrían aplicación general a otras normas elaboradas por el Comité.

75. El Comité examinó detalladamente las propuestas de enmienda contenidas en el antedicho documento tomando en consideración las observaciones recibidas. Acordó incluir una nota al pie de página correspondiente a la sección 7.1.1(b) de la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales pidiendo a los gobiernos que, cuando aceptaran la Norma, indicaran las designaciones utilizadas para las aguas minerales naturales que contuvieran menos de 1 000 mg por litro y menos de 200 mg por litro de sólidos disueltos totales y de dióxido de carbono libre.

76. Con respecto a la necesidad del marcado de la fecha y de las instrucciones para la conservación, se señaló que sería conveniente establecer disposiciones aplicables al marcado de la fecha y a las instrucciones para la conservación a fin de prevenir el

almacenamiento de las aguas minerales en condiciones no apropiadas. El Comité decidió incluir en la norma el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación haciendo referencia a la sección 4.7 de la Norma General del Codex para el Etiquetado. El Comité también acordó que no era necesario establecer otros requisitos de etiquetado ni requisitos referentes a los envases no destinados a la venta al por menor.

77. Para eliminar una incompatibilidad aparente entre las secciones 7.8.2 (c) y 7.6.2 de la Norma para las Aguas Minerales, el Comité acordó añadir en la sección 7.8.2 (c), después de "cualquier tratamiento a que hayan sido sometidas", las siguientes palabras: "diferente a los tratamientos mencionados en el apartado 3.1.1".

78. Con respecto a la Norma para los Hongos Frescos Cantarelos, el Comité llegó a la conclusión de que no era necesario introducir nuevas disposiciones para el etiquetado. No obstante, acordó que en la sección de etiquetado se introducirían enmiendas de redacción para ajustarlas a la Norma General del Codex para el Etiquetado. Con respecto a la irradiación, se informó al Comité de que no era tecnológicamente apropiada para este tipo de hongos porque se trataba de un producto fresco, y por consiguiente, la norma debería prohibir la irradiación. El Comité observó que estaba examinando únicamente la sección de etiquetado de la Norma y que volvería a examinar este asunto en una reunión futura. Se acordó que no era necesario hacer referencia a la irradiación en las secciones de etiquetado.

79. El Comité remitió a la Comisión las secciones de etiquetado revisadas y adoptadas para las aguas minerales naturales y los hongos frescos cantarelos, pidiéndole que las incorporara con carácter de enmiendas de consecuencia a otras normas elaboradas por el Comité Coordinador para Europa (véase el Apéndice IV).

#### CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE

80. Se informó al Comité de que la Comisión, en su último período de sesiones, había adoptado la antedicha Norma. Durante las deliberaciones habidas, varias delegaciones se habían opuesto a que la Norma se adoptara como norma regional europea porque ello supondría la creación innecesaria y no deseada de restricciones al comercio (véase CX/EURO 88/7, que contiene un extracto del informe del 17º período de sesiones de la Comisión). El Comité tomó nota de las inquietudes expresadas por ciertos gobiernos durante el 17º período de sesiones de la Comisión.

#### CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES

81. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/EURO 88/9 y 88/10 y el documento Nº 10 de sala de conferencia (observaciones de Francia sobre los límites para la radiactividad) y las observaciones de Suiza sobre los límites para la radiactividad y sobre los métodos de análisis para las aguas minerales naturales. El Comité también recibió un informe del Grupo Especial establecido al comienzo de la reunión (véase el párr. 7).

#### Límites para la radiactividad

82. El Comité recibió un informe del Grupo de Trabajo que había estudiado todos los documentos disponibles sobre el tema de la radiactividad en las aguas minerales y las propuestas enmiendas de las disposiciones contenidas en la Norma Europea para las Aguas Minerales Naturales. Introdujo las recomendaciones el Presidente del Grupo de Trabajo, Sr. Bordier (GESEM). El Sr. Bordier informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había

recomendado que los límites para la radiactividad establecidos en la Norma Regional Europea y en las enmiendas propuestas (CX/EURO 88/9) no eran apropiados y deberían suprimirse de la norma. Había una diferencia entre los tipos de radionucleidos encontrados en el agua de los suministros públicos y en las aguas minerales naturales embotelladas y cuando se establecieran niveles de orientación para las aguas minerales naturales embotelladas debía tomarse en consideración esa diferencia. Por ejemplo, no se preveía que las aguas minerales naturales estuvieran contaminadas con radionucleidos provenientes de precipitaciones atmosféricas. Era fundamental que se reuniera información sobre los radionucleidos presentes en las aguas minerales naturales para que el Comité pudiera volver a examinar la cuestión de los niveles de orientación que se estipularían en la norma del Codex, si se considerara necesario.

83. El Grupo de Trabajo había llegado a la conclusión de que las Guías de la OMS para la calidad del agua potable no podían incorporarse automáticamente en la Norma del Codex con miras a aplicar a los productos embotellados que circulaban en el comercio los niveles establecidos en dichas Guías. El Grupo de Trabajo también había llegado a la conclusión de que todos los niveles de orientación fijados por el Comité en base a la información recibida tendrían que presentarse a los expertos idóneos en materia de protección radiológica, con la participación de los organismos internacionales interesados como la OMS, la FAO y el OIEA.

84. La delegación del Reino Unido opinaba que las Guías de la OMS deberían aplicarse a las aguas minerales naturales. Compartían esta posición el delegado de Yugoslavia y la OMS en sus observaciones formuladas por escrito. La delegación de Bélgica estaba en general de acuerdo con las conclusiones del Grupo de Trabajo y también compartía la opinión de que las Guías de la OMS podrían aplicarse a las aguas minerales naturales pero con dificultades. No obstante, si los niveles máximos vigentes se suprimieran de la Norma, debería añadirse una nota haciendo referencia a las Guías de la OMS y explicando que éstas no necesariamente tendrían una aplicación directa a las aguas minerales naturales. La delegación del Reino Unido hizo suya esta última posición. La Secretaría del Codex opinaba que debía distinguirse claramente entre las Guías de la OMS que se habían establecido como medidas de protección radiológica para el agua potable y el establecimiento de niveles de orientación para la radiactividad de determinados radionucleidos en las aguas minerales naturales embotelladas que circulaban en el comercio.

85. El Comité estaba de acuerdo en que los vigentes niveles máximos y la enmienda propuesta no eran aceptables y que, en consecuencia, era necesario reconsiderar la cuestión de los niveles de orientación para la radiactividad de las aguas minerales naturales embotelladas sobre la base de la información que se obtendría de los gobiernos y de la industria. Todo nivel de orientación que el Comité propusiera en el futuro debía remitirse a un órgano competente para que éste evaluara científicamente los peligros de la radiación en relación con los niveles de radionucleidos detectados en cada caso, los datos sobre el consumo, etc., tomando también en cuenta la exposición resultante del consumo de agua potable y la contaminación proveniente de otras fuentes. Entretanto, en la Norma Europea se mantendrían los niveles máximos propuestos. El Comité estuvo de acuerdo en que las Guías de la OMS debían ser utilizadas por los gobiernos como medio para evaluar los peligros radiológicos del agua potable y de las aguas minerales naturales.

#### Métodos de análisis de las aguas minerales naturales

86. El Comité recibió un informe oral del Profesor Leclerc (Francia), sobre los métodos microbiológicos, y del Profesor Schneider (República Federal de Alemania), sobre los métodos químicos aplicados a las aguas minerales naturales y sobre las conclusiones del

Grupo de Trabajo que había examinado todas las observaciones y la información recibida de los gobiernos. El Comité observó que el Grupo de Trabajo había introducido ciertas modificaciones, entre ellas, unas correcciones de los métodos señalados en el Apéndice VII de ALINORM 87/19, que se habían enviado a los gobiernos para recabar observaciones.

87. El Comité acordó que el texto corregido del Apéndice VII, en el que figuraban los métodos microbiológicos y químicos en cuestión, se anexaría al informe y se sometería a la aprobación de los Comités del Codex sobre Higiene de los Alimentos y sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Como los métodos no se habían incluido en la Norma para las Aguas Minerales Naturales durante la elaboración de ésta, el Comité convino en que se seguiría el Procedimiento del Codex, es decir, que los métodos se remitirían a la Comisión en el Trámite 5. La delegación del Reino Unido expresó su disconformidad con un procedimiento que permitía que el Comité adoptara métodos sin haber tenido la oportunidad de examinar las conclusiones del Grupo de Trabajo. El Presidente señaló que en los métodos del Apéndice VII sólo se habían introducido modificaciones menores y que los gobiernos tendrían oportunidades más que suficientes para examinar los métodos antes de la próxima reunión del Comité. La delegación de Bélgica sugirió que las previstas reuniones de los Grupos Especiales de Trabajo se anunciaran antes de la reunión del Comité. Se pidió a los autores de los informes sobre métodos (Profesores Leclerc y Schneider) que pusieran a disposición de la Secretaría los textos finales de los métodos de análisis acordados por el Grupo de Trabajo. Dichos textos aparecen en el Apéndice V del presente informe.

#### APLICACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA

88. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/EURO 88/11, presentado por la delegación de Suecia. El Comité observó que no se había recibido de los gobiernos ninguna observación sobre el Apéndice X de ALINORM 87/19, lo que podía obedecer a diversas razones expuestas en el documento. La delegación de Suecia indicó que tanto los países como la CEE tendían a no establecer más reglamentaciones detalladas sino generales. Los gobiernos estaban tratando de simplificar la legislación y la palabra "desreglamentación" se utilizaba con tanta frecuencia como "armonización". La "desreglamentación" y la simplificación de las leyes y reglamentos no siempre era positiva porque la falta de una reglamentación específica y detallada hacía necesario interpretar la ley para darle una aplicación práctica. Por otra parte, esta nueva tendencia también podría ser positiva, siempre y cuando las autoridades encargadas de velar por la observancia de la legislación estuvieran lo suficientemente preparadas para cumplir con su nueva función. En la actualidad, en el sector de la inspección alimentaria y la inocuidad de los alimentos había más cooperación alimentaria que cuando se había examinado este asunto en la reunión anterior.

89. Varias delegaciones estaban en general de acuerdo con las observaciones de la delegación sueca. Se señaló que la desreglamentación y la simplificación de las normas y reglamentaciones alimentarias no necesariamente influían en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. Ello se debía a que, a falta de requisitos nacionales detallados sobre la calidad e inocuidad de los alimentos objeto de comercio, las normas y otras recomendaciones del Codex revestirían mayor importancia. El representante de la Asociación Europea para el Derecho Alimentario (EFLA) indicó que éste sería un importante tema de examen en el próximo Congreso de la EFLA (Bruselas, noviembre de 1988), en el cual se analizarían las repercusiones de esta tendencia a la desreglamentación en el comercio y en relación con la protección del consumidor. La delegación del Reino Unido opinó que la desreglamentación y la simplificación de las reglamentaciones alimentarias no necesariamente significaba que se protegería menos al consumidor. Los reglamentos específicos y las normas alimentarias formales no siempre constituían la mejor solución para proteger

al consumidor sino que podía protegérselo de otra manera, por ejemplo, a través de acuerdos o códigos de prácticas adoptados voluntariamente por la industria. Estos métodos permitían a la industria responder más fácilmente a las novedades tecnológicas, lo que beneficiaría al consumidor.

90. La Secretaría informó al Comité acerca de su contacto con el GATT - integrado por 95 Partes Contratantes - con miras a que éste adoptara las normas y otras recomendaciones del Codex para aplicarlas en el comercio internacional. Se preveía que, en lugar de centrarse tanto en la elaboración de normas regionales europeas, el Comité Coordinador para Europa desempeñaría un papel más importante en el examen de cuestiones como las indicadas más arriba y en el intercambio de información técnica.

91. El Comité convino en que este importante tema volvería a examinarse en la próxima reunión y que se invitaría nuevamente a los gobiernos a formular observaciones sobre el Apéndice X de ALINORM 87/19.

#### INFORME SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES EUROPEAS DE PROMOCION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

##### Resultados de una encuesta

92. El Comité tuvo ante sí los documentos CL 1988/3-EURO y CX/EURO 88/12, elaborados por la Oficina Regional para Europa de la OMS.

93. Se recordó al Comité que, en su 15ª reunión, había llegado a la conclusión de que el seguimiento de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria constituía un aspecto importante de su labor. Los indicadores elaborados posteriormente para el seguimiento y la evaluación de los programas a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos se habían enviado a todos los puntos de contacto del Codex junto a la CL 1988/3-EURO.

94. Se habían recibido respuestas de seis países (Dinamarca, Finlandia, Francia, Hungría, los Países Bajos y Turquía) y había indicaciones de que en algunos Estados Miembros, las autoridades pertinentes no habían recibido el cuestionario. El número de países que había respondido era relativamente pequeño pero la información contenía material muy valioso para evaluar situaciones. A su vez, ello podía servir de base para determinar esferas de prioridades con miras a decidir acerca de futuras actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Las respuestas recibidas indicaban lo siguiente:

- La legislación alimentaria estaba bien desarrollada en la región europea pero existían diferencias significativas en la aplicación de las medidas de inspección alimentaria en lo referente al número de inspectores y al perfil profesional de los mismos;
- Los servicios nacionales de laboratorio eran en general suficientes y apropiados para prestar apoyo a los programas de inocuidad de los alimentos pero se carecía de sistemas de garantía de la calidad analítica en el plano internacional;
- Los datos epidemiológicos que la ley obligaba a declarar diferían de un país a otro en cuanto a la notificación reglamentaria como a la incidencia de enfermedades transmitidas u ocasionadas por los alimentos;

- Las respuestas a las preguntas sobre desarrollo de los recursos humanos incluidas en el cuestionario indicaban que, en general, los países tenían suficiente personal capacitado en materia de inocuidad de los alimentos. No obstante, las deliberaciones habidas posteriormente en el Comité pusieron de manifiesto que había grandes diferencias de un país a otro en cuanto a requisitos educacionales de las diferentes categorías de personal;
- El de la educación e información públicas era uno de los sectores acerca de los cuales la mayor parte de los países habían expresado insatisfacción, sobre todo en lo concerniente a la necesidad de información pública; y
- La armonización internacional relativa a la aceptación de las normas del Codex generalmente dejaba mucho que desear porque, hasta la fecha, sólo unas pocas habían sido adoptadas a nivel nacional.

95. De las respuestas recibidas se podrían sacar las conclusiones siguientes:

- i) es necesario mejorar significativamente los sistemas de comunicación e información entre los diferentes sectores que se ocupan de las cuestiones de inocuidad de los alimentos, entre ellos, los puntos de contacto del Codex en los respectivos países;
- ii) es necesario perfeccionar los indicadores utilizados para el seguimiento de las actividades europeas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, en particular, los aspectos cuantitativos;
- iii) es necesario que los países, la OMS y otras organizaciones internacionales intensifiquen aún más sus actividades en algunos sectores decisivos para alcanzar, por ejemplo:
  - una cooperación internacional en apoyo de los laboratorios que prestan ciertos servicios, por ejemplo, los de garantía de la calidad analítica a escala internacional;
  - un mayor fortalecimiento y normalización de los sistemas de presentación de datos epidemiológicos;
  - una armonización de los requisitos educacionales para las diferentes categorías de personal encargado de velar por la inocuidad de los alimentos;
  - una mejora de los sistemas de información pública; y
  - una promoción de la armonización internacional respecto de la aceptación de las normas del Codex.

96. El documento también describía brevemente los resultados de la encuesta sobre los servicios y reglamentos relacionados con la inocuidad de los alimentos en los diferentes países de Europa realizada por la Oficina Regional para Europa de la OMS. Las respuestas de los Estados Miembros, que reflejaban un mayor interés, y la información suministrada por éstos acerca de la legislación y los servicios relacionados con la inocuidad de los alimentos en los planos nacional e internacional habían posibilitado la aparición de una segunda edición, más detallada y completa, de la publicación "Food Safety Services"

(Ref. Public Health in Europe 28). Se pusieron a disposición del Comité algunos ejemplares de dicha publicación junto con una petición de que cualquier observación que actualizara la información contenida en la publicación debía enviarse a la Oficina Regional para Europa de la OMS, Copenhague. Muchos miembros del Comité expresaron aprecio por la publicación, en particular por la función útil que ésta podía desempeñar para ampliar los conocimientos de los encargados de los servicios de inocuidad de los alimentos existentes en Europa y de los puntos de contacto de las autoridades nacionales responsables de dichas actividades. El Comité suscribió firmemente la idea de que era necesario que la Oficina Regional para Europa de la OMS siguiera trabajando de manera regular en el seguimiento de las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

#### Propuesta Conferencia Europea sobre Inocuidad de los Alimentos

97. Un Grupo Asesor sobre Inocuidad de los Alimentos de la Oficina Regional para Europa de la OMS que se había reunido en Copenhague, en diciembre de 1987, había llegado a la conclusión de que sería apropiado y oportuno que la Oficina Regional para Europa de la OMS, a la luz de la información de que disponía el Grupo sobre las actividades de inocuidad de los alimentos que se realizaban en Europa, constituyera un foro internacional para examinar, a nivel regional, las necesidades y prioridades para el fortalecimiento de las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos en Europa en el decenio de 1990. El objetivo del documento CX/EURO 88/1-Add.1, en el que se reseñaban las consideraciones de base, era el de dar a los miembros del Comité Coordinador para Europa una oportunidad para expresar su opinión acerca del propuesto programa y acerca de la Conferencia Europea sobre Inocuidad de los Alimentos, que se preveía celebrar en 1990.

98. Las deliberaciones que siguieron indicaron que, en la preparación del Programa Regional de la OMS sobre inocuidad de los alimentos debía hacerse hincapié en los siguientes puntos:

- a) la promoción de las actividades de cooperación y colaboración entre los Estados Miembros, la Comunidad Económica Europea (CEE) y el Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM);
- b) la promoción de un criterio multisectorial en los planos nacional e internacional que incluyera otros sectores además del de la salud, por ejemplo: la agricultura, la industria y el comercio;
- c) el establecimiento de sistemas y redes nacionales e internacionales sobre inocuidad de los alimentos que pudieran autosustentarse y se centraran en las prioridades y capacidades existentes en los países europeos, por ejemplo:
  - un sistema europeo de alarma precoz sobre la inocuidad de los alimentos
  - un sistema europeo de información sobre la inocuidad de los alimentos
  - un sistema europeo de respuestas de urgencia
  - un programa europeo de garantía de la calidad de los servicios de laboratorio relativos a la inocuidad de los alimentos;
- d) la utilización de los programas, mecanismos, redes y experiencia profesional existentes para la elaboración y ejecución del Programa Europeo sobre inocuidad de los alimentos.

99. El Comité consideró que la propuesta Conferencia Europea sobre Inocuidad de los Alimentos sería un hito decisivo en el desarrollo y la ejecución del Programa Regional sobre inocuidad de los alimentos en el decenio de 1990. El Comité consideró que sería a la vez apropiado y oportuno pedir a la OMS que organizara una Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos. El Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias expresó el interés de su organización por la prevista Conferencia, que se veía como una iniciativa importante. También expresó su parecer de que la calidad y la inocuidad de los alimentos estaban estrechamente relacionadas y requerían una estrecha cooperación entre los órganos interesados. La FAO daría su apoyo a la Conferencia.

100. El representante de la Asociación Europea para el Derecho Alimentario (EFLA) expresó la voluntad de su asociación de ayudar a la Oficina Regional para Europa de la OMS en la preparación de algunos temas de la Conferencia que se considerara entraban dentro de la esfera de competencia profesional de sus miembros. Asimismo, la EFLA se complacería en cooperar en la ejecución de algunas actividades del Programa sobre Inocuidad de los Alimentos, por ejemplo, las referentes a las propuestas bases europeas de datos sobre inocuidad de los alimentos en relación con la legislación y los servicios e instituciones de inocuidad de los alimentos. La EFLA también estaba dispuesta a señalar a la OMS los profesionales especializados en derecho alimentario que pudieran prestar ayuda, cuando correspondiera, a los países CIP europeos.

#### ENCUESTA SOBRE LA IRRADIACION DE LOS ALIMENTOS EN EUROPA

101. El Comité tuvo ante sí un documento (CX/EURO 88/13), elaborado por el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), que contiene una breve descripción de las aplicaciones de la irradiación de los alimentos y la legislación vigente en Europa. El documento, que presentó el representante del OIEA (Dr. C.J. Rigney) también contenía información sobre la irradiación de los alimentos en el plano internacional y sobre la irradiación de los alimentos en el plano internacional y sobre la elaboración de directrices técnicas para la aplicación de la irradiación a determinados alimentos. El Dr. Rigney señaló a la atención de los participantes la Conferencia Internacional FAO/OMS/OIEA/CCI sobre la aceptación, el control y el comercio de alimentos irradiados, que se celebraría en Ginebra (Suiza) del 12 al 16 de septiembre de 1988.

102. En respuesta a una pregunta, el representante del OIEA informó al Comité de que no existían métodos para la determinación de la irradiación (por ejemplo, para determinar la dosis absorbida y demostrar que un producto ha sido tratado por irradiación) porque el proceso prácticamente no ocasionaba cambios en el alimento. El único control fiable de la irradiación de un alimento podía efectuarse cuando se aplicaba el proceso en instalaciones autorizadas. Se estaban haciendo investigaciones para elaborar métodos de análisis pero no se sabía si en el futuro se elaborarían métodos sencillos.

103. Varias delegaciones comunicaron datos corregidos sobre el volumen de los alimentos irradiados anualmente, para introducir en el documento. La delegación de Francia indicó que existían diferencias entre la aplicación deliberada de la irradiación para conservar los alimentos y la irradiación para destruir la contaminación. Esa diferencia debería verse reflejada en la etiqueta de los alimentos conservados por aplicación deliberada de la irradiación, en cuya etiqueta debería utilizarse la palabra "ionización".

104. El Comité agradeció al OIEA por su documento informativo y acordó que éste se actualizaría en base a la información que se recabaría de los gobiernos. El informe actualizado se examinaría en la próxima reunión del Comité.



#### NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR PARA EUROPA

105. El Comité expresó gran satisfacción ante el competente desempeño del Profesor Dr. H. Woidich como Presidente del Comité y decidió unánimemente proponer a la Comisión en su 18º período de sesiones que lo volviera a nombrar Coordinador para Europa por otro período. El Dr. Woidich agradeció al Comité por la confianza que había depositado en él y la cooperación prestada y aceptó el nombramiento.

#### DOCUMENTO DE BASE SOBRE LOS VINOS

106. El Comité tuvo ante sí el documento CX/EURO 88/15. El documento se había redactado de conformidad con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo, establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius. El documento contenía información pormenorizada sobre la producción y el comercio de vinos en las regiones del Codex. El documento contenía cifras referentes a la producción, las importaciones, las exportaciones y el valor del comercio de vinos e información sobre el consumo per cápita de vinos en un gran número de países miembros. El documento señalaba algo del trabajo ya emprendido en el plano internacional y contenía información sobre diversos aspectos de la legislación aplicable a los vinos.

107. Se mencionaron varias dificultades enfrentadas en años recientes que habían dañado en los planos internacional y nacional la reputación de ciertos vinos y se mencionaron asimismo varios incidentes que habían suscitado la inquietud de los consumidores con respecto a la legitimidad e inocuidad de algunos vinos. El documento proponía que el Comité y, más adelante, la Comisión del Codex Alimentarius, examinaran la necesidad y conveniencia de elaborar un código de principios o de prácticas para los vinos que abarcara aspectos como la inocuidad y la legitimidad, prácticas comerciales equitativas, información del consumidor y etiquetado. El documento también señalaba que era impracticable e indeseable contemplar cualquier posibilidad de establecer normas de composición para los vinos.

108. El Comité examinó la cuestión de si debía o no invitarse a los gobiernos a formular observaciones sobre el documento y si éste debía someterse al examen de la Comisión. En las deliberaciones que siguieron se señaló que algunos gobiernos estaban examinando la posibilidad de simplificar las reglamentaciones, que a los vinos podía aplicarse la Norma General del Codex para el Etiquetado y que la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) estaba examinando directrices sobre el etiquetado. A criterio del delegado de la República Federal de Alemania, las directrices de la OIV y la Norma General del Codex debían armonizarse. El Comité consideró que la cuestión de la inocuidad del vino y de otras bebidas alcohólicas, especialmente en relación con el empleo de sustancias químicas peligrosas no autorizadas, constituía un problema importante en la esfera del control de los alimentos que tal vez sería mejor que se examinara en la prevista Conferencia de la OMS sobre Inocuidad de los Alimentos. También se señaló que las principales inquietudes de los consumidores sobre los vinos y otras bebidas alcohólicas se relacionaban con dudas acerca de la suficiencia del control de los aditivos utilizados y el etiquetado del producto.

109. El Comité expresó aprecio por el valioso informe sobre vinos y observó que la cuestión podía seguir examinándose en la futura Conferencia de la OMS sobre Inocuidad de los Alimentos. El Comité decidió no seguir examinando el asunto.

#### OTROS ASUNTOS

110. El Comité no tenía otros asuntos que examinar.

LABOR FUTURA

111. El delegado de Austria sugirió que el Comité examinara los llamados "alimentos producidos orgánicamente", que estaban adquiriendo cada vez más importancia en el mercado de varios países. Indicó que en Austria existían directivas y requisitos para esos productos. Se acordó que la Secretaría, con la ayuda del delegado de Austria, formularía una petición de información a los gobiernos. El delegado de Austria convino en elaborar, sobre la base de la información recibida, un documento para la próxima reunión del Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

112. El Presidente indicó que la 17ª reunión del Comité se celebraría en Viena, a fines de 1989 o a comienzos de 1990. En el momento oportuno, la Secretaría comunicaría la fecha exacta.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Recomendación	Trámite	Para que actúen en consecuencia	Documento de referencia ALINORM 89/19
1. Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos	-	Secretaría CAC Gobiernos	Párr. 26 y Apéndice II
2. Alimentos producidos mediante aplicaciones de la biotecnología	-	CCFAC Secretaría Comité Coordinador para Europa	Párr. 45
3. Proyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa	8	CAC	Párrs. 46-73 y Apéndice III
4. Mayonesa con bajo contenido de grasa	-	Secretaría CCNFSDU Comité Coordinador para Europa	Párr. 52
5. Planes de toma de muestra para la mayonesa	-	Secretaría Comité Coordinador para Europa	Párr. 72
6. Disposiciones de etiquetado sobre la irradiación de los hongos frescos cantarelos	-	Secretaría Comité Coordinador para Europa	Párr. 78
7. Irradiación de los alimentos en Europa	-	Gobiernos OIEA Comité Coordinador para Europa	Párr. 104

Recomendación	Trámite	Para que actúen en consecuencia	Documento de referencia ALINORM 89/19
8. Niveles de orientación para la radiactividad de las aguas minerales naturales embotelladas	-	Gobiernos Industria Comité Coordinador para Europa OMS/OIEA/FAO	Párr. 85
9. Métodos microbiológicos para las aguas minerales naturales	5	Profesor Leclerc (Francia) CCFH CAC	Párr. 87 y Apéndice V
10. Métodos químicos para las aguas minerales naturales	5	Profesor Schneider (RFA) CCMAS CAC	Párr. 87 y Apéndice V
11. Aplicación de la legislación alimentaria	-	Gobiernos Suecia Comité Coordinador para Europa	Párr. 91 (Apéndice X, ALINORM 87/19)
12. Alimentos producidos "orgánicamente"	-	Austria Comité Coordinador para Europa	Párr. 111
13. Revisión de las disposiciones sobre el etiquetado en las normas del Codex elaboradas por el Comité Coordinador para Europa	-	CCFL CAC	Párrs. 74-79 y Apéndice IV

-----

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session:

Prof. Dr. Herbert Woidich  
Lebensmittelversuchsanstalt  
Blaasstr. 29  
A-1190 Wien

MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS

AUSTRIA  
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger  
Director  
Federal Chancellery  
Radetzkystrasse 2  
A-1030 Wien

Dr. Hermann Redl  
Director, International Division  
Federal Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Stubenring 1  
A-1010 Wien

Dr. H. Wögerbauer  
Councillor  
Federal Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Stubenring 1  
A-1010 Wien

Dr. Richard Wildner  
Generalsekretär  
Regierungsgebäude  
Stubenring 1  
A-1030 Wien

Prof. Rudolf Wenger  
Esteplatz 5  
A-1030 Wien

Dr. Klaus Smolka  
Federal Chamber of Commerce  
Zaunergasse 1-3  
1037 Wien

Dr. Franziska Smolka  
Oberrat  
Bundesministerium Für  
Wirtschaftliche Angelegenheiten III/11a  
Stubenring 1  
1010 Wien

AUSTRIA (Cont.)

Dr. Arwed-Josef Stehlik  
Abteilungsleiter, Bundeskanzleramt  
Bundesanstalt für Chem. u. Pharmazeut  
Untersuchungen  
Zimmermann Str. 3  
1090 Wien

Dr. Robert Sedlak  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Wirtschaftliche  
Angelegenheiten  
Stubenring 1  
1010 Wien

Dr. Arnulf Sattler  
Oberrat  
Bundeskanzleramt  
Radetzkystr. 2  
1030 Wien

Dipl. Ing. Otto Riedl  
50 Felix-Mottl-Strasse  
1190 Wien

Dipl. Ing. Herbert Nowak  
Lebensmitteluntersuchungsanstalt  
Der Stadt Wien  
Hennebergg. 3  
A-1030 Wien

Prof. Franz Lorenz  
Keilgasse 9  
A-1030

Dr. Alois Modl  
Geschäftsführer  
Osterr. Heilbader und Kurorteverband  
Josefspl. 6  
1010 Wien

**AUSTRIA (Cont.)**

Dr. Herbert A. Gutwald  
Osterr. Unilever Gesmb H  
Schenkenstr. 8-10  
1010 Wien

Dr. Konrad Brustbauer  
Hofrat, Hon. Prof.  
Oberster Gerichtshof  
Justizpalast  
1016 Wien

Dr. Otto Braun  
Trinkhausstr. 10  
Wien

Prof. Dr. Alfred Psota  
Direktor  
Lebensmitteluntersuchungsanstalt  
der Stadt Wien  
1030 Hennebergg. 3

**BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA**

Mr. Charles Cremer  
Inspecteur - Chef de Service  
Ministère de la santé publique  
Cité administrative de l'Etat  
Quartier Vésale  
B-1010 Bruxelles

**DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA**

Ms. Inga Galamba  
Head of Section  
President of the Danish Codex  
Alimentarius Committee  
Ministry of Agriculture  
Christians Brygge 12A  
DK 1219 Copenhagen K

Ms. Marianne Krause  
Principal  
Secretary of the Danish Codex  
Alimentarius Committee  
Ministry of Agriculture  
Christians Brygge 12A  
DK 1219 Copenhagen K

Ms. Anne Busk-Jensen  
Head of Division  
Federation of Danish Industries  
H.C. Andersens, Boul. 18  
DK-1596 Copenhagen V

**FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA**

Mr. Erkii Petäjä  
Customs Counsellor  
National Board of Customs  
Box 512  
00100 Helsinki 10

Mr. Vesa Tuomaala  
Secretary-General  
Codex Alimentarius Committee of Finland  
P.O. Box 5  
00531 Helsinki

**FRANCE  
FRANCIA**

Mr. Bernard André  
Chef de la Délégation française du Comité  
de Coordination  
Ministère de l'Economie, des Finances et du  
Budget  
13, rue St. Georges  
75009 Paris

Ms. Michèle Stervinou  
Ingénieur sanitaire  
Direction général de la santé  
Ministère de la santé  
1, Place de Fontenoy  
F-75700 Paris

Professeur H. Leclerc  
Faculté de Médecine  
1, Place de Verdun  
59045 Lille Cedex

Mme. Pepin  
Professeur  
Université Clermont Ferrand  
Rue PP. H. Dunan  
63001 Clermont-Ferrand

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

Mr. Michael Welsh  
Geschäftsführer  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
Bodesberger Allee 157  
D-5300 Bonn 2

Ms. Elizabeth Tegge  
Regierungsdirektorin  
Bundesministerium für Ernährung, Landwirt-  
schaft und Forsten  
Rochusstrasse 1  
D-5300 Bonn 1

**GERMANY, FED. REP. OF (Cont.)**

Dr. Wilhelm Schneider  
Verband Deutscher  
Mineralbrunnen  
Kennedyaller 28  
D-5300 Bonn 2

Dr. Wolf Holzer  
Regierungsdirektor  
Bundesministerium für Jugend, Familie,  
Frauen und Gesundheit  
Deutschherrenstr. 87  
D-5300 Bonn

**GREECE  
GRECE  
GRECIA**

Mrs. Marie Georgouli  
Représentation Permanente de la Grèce  
auprès C.E.  
Ministère des Finances  
Av. de l'Aquilon 10  
1200 Bruxelles

**HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA**

Dr. Kálmán Süto  
President of the Hungarian National  
Codex Committee  
Ulloi u. 25-1091  
Budapest IX

Dr. István Oláh  
Head of Department  
Hungarian Office for Standardization  
Ulloi út 25 - 1091  
Budapest IX

Dr. Béla Borszéki  
Techn. Rat.  
Central Research Institute for Food  
Herman o. u. 15  
Budapest II

**ITALY  
ITALIE  
ITALIA**

Dr. Mario Crudeli  
Chimico  
Ministero della Sanità  
P. Marconi 25  
00144 Roma

**NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS**

Dr. Pieter H. Berben  
Chief Health Officer  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
P.O. Box 5406  
Rijswijk

Dr. Jan V.L. Mees  
Commission for the Dutch Food and  
Agriculture Industry  
Unilever  
Burgm. s'Jacobplein 1  
NL-3000 DK Rotterdam

Mr. Arie Overeem  
Chairman, ELC  
P.O. Box 5824  
2280 H.V. Rijswijk

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

Mr. John Race  
Head, International Unit  
Norwegian Food Control  
Authority  
P.O. Box 8187 Dep.  
0034 Oslo 1

**PORTUGAL**

Sr. Francisco José Lemos de Mendonça  
Sécretário da Sub-comissao do Codex  
Alimentarius  
Ministero dos Negócios Estrangeiros  
Palacio das Necessidades  
Largo do Rilvas  
1354 Lisboa Codex

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA**

Dr. Fernando Tovar Hernandez  
Punto Contact Codex  
Secretario General de la Comisión Inter-  
ministerial para la Ordenación  
Alimentaria (CIOA)  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 18-20  
Madrid 28014

Dr. Candido Egoscozabar Lopez  
Subdirector General de Comercio Interior  
Ministerio de la Economía y Hacienda  
Paseo de la Castellana  
Madrid

**SPAIN (cont.)**

Mr. Juan Carlos Calvo Huerta  
Jefe Negociado de la Secretaría General  
de la Comisión Interministerial para  
la Ordenación Alimentaria (CIOA)  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 18  
Madrid 28014

Dr. Luis Perez Maiquez  
Presidente de la Asociación de  
Fabricantes de Salsas  
C/ Mallorca 286  
Barcelona

Ms. Elisa Revilla Garcia  
Asesora Técnica de la Dirección General  
de Política Alimentaria  
Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación  
Paseo Infante Isabel No.1  
Madrid

**SWEDEN  
SWEDE  
SUECIA**

Mrs. Barbro Blomberg  
Head of International Secretariat  
National Food Administration  
Box 622  
Uppsala

**SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA**

Mr. Pierre Rossier  
Head of Codex Alimentarius Section  
Ministry of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Bern 15

Mr. Olivier Bindschedler  
Ingenieur Agronomie  
Food legislation  
Nestec (Nestlé)  
Avenue Nestlé 55  
CH-1800 Vevey

**UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO**

Mr. Charles A. Cockbill  
Head of Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1P 2AE

**UNITED KINGDOM (Cont.)**

Dr. Richard Burt  
Principal Scientific Officer  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1P 2AE

Mr. Edward Dyer  
Technical Services Manager  
Industry Advisor  
CPC Limited, Paisley  
Scotland

**YUGOSLAVIA  
YUGOSLAVIE**

Dr. Miladin Mirilov  
Director of Institute for Public Health  
Bul. Revolucije 91  
Sarajevska 3

Dr. Med. Marusa Adamic  
Department of Nutrition  
University Inst. of Public Health and  
Social Welfare  
Str. Trubarjeva 2  
61000 Ljubljana

**OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES**

**GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC  
REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE ALLEMANDE  
REPUBLICA DEMOCRATICA ALEMANA**

Dr. Horst Paulenz  
Ministerium für Gesundheitswesen  
Rathausstr. 3  
1020 Berlin

**MEXICO  
MEXIQUE**

Ing. Eduardo R. Méndez  
Dirección General de Normas  
SECOFI  
Apdo. Postal 24-322  
México, D.F. 06700

**PANAMA**

Mr. Ernesto Koref  
Ambassador  
Misión de Panama  
Strohgasse 35  
1030 Vienna

**PANAMA (Cont.)**

Mr. Luis Aguirre Gallardo  
Third Secretary  
Misión de Panamá  
Strohgrasse 35  
1030 Vienna

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**GRUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES D'EAUX  
MINERALES (GESEM)**

Mr. Paul Bordier  
Président de la Chambre Syndicale des  
Eaux Minérales  
10, rue Clément Marot  
Paris 75008  
France

Mrs. Françoise de Buttet  
Groupement International des Eaux  
Minérales  
10 rue Clément Marot  
75008 Paris  
Paris

**CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-  
ALIMENTAIRES DE LA CEE (CIAA)**

Mr. Philippe Mouton  
Director of the Confederation of the EEC  
Food and Drink Industries  
CIAA  
Rue Joseph II, 40  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

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

Mr. Michael Coenen  
Secretary General  
Av. de Cortenbergh, 172  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

Mr. Victor Staniforth  
Chairman  
CIMSCEE Technical Commission  
Av. de Cortenbergh, 172  
1040 Bruxelles  
Belgium

**EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION  
(EFLA/AEDA)**

Mr. G.O. Kermodé  
International President  
European Food Law Institute  
3 Av. de la Cambre  
Bruxelles  
Belgium

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)**

**EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)**

Mr. Luis Gonzalez-Vaque  
Administrateur Principal  
Commission des Communautés Européennes  
200, rue de la Loi  
B-1049 Bruxelles

**EUROGLACES**

Mrs. Barbara Dufrène  
Secr. Général de l'Association des  
Industries des Glaces Alimentaires de  
la CEE  
51-53 rue Fondary  
75015 Paris

**CONFEDERATION EUROPEEN DU COMMERCE DE  
DETAIL (CECD)**

Mr. Aad Van Ewijk  
Av. d'Andeghen 33-35  
Brussels  
Belgium

**MARINALG INTERNATIONAL**

Jean-Jaques Piot  
Adviser  
85 Boulevard Haussmann  
Paris 75008 France

**CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS  
COMMISSION**

Ing. Eduardo R. Méndez  
Chairman of the Codex Alimentarius  
Commission  
Dirección General de Normas  
SECOFI  
Apdo. Postal 24-322  
México, D.F.

**INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY  
(IAEA)**

Dr. Christopher Rigney  
Food Irradiation Specialist  
Joint FAO/IAEA Division  
Box 100  
A-1400  
Vienna

Ms. S. Espiritu  
Joint FAO/IAEA Division  
Box 100  
A-1400  
Vienna



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE  
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Dr. Dinko Kello  
Regional Office for Europe  
Toxicology and Food Safety  
Scherfigvej 8  
DK-2100 Copenhagen  
Denmark

Mr. G.O. Kermode  
Temporary Adviser  
Regional Office for Europe  
Toxicology and Food Safety  
Scherfigvej 8  
DK-2100 Copenhagen  
Denmark

FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS  
SECRETARIA FAO/OMS

Mr. David H. Byron  
Associate Professional Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. Robert Davies  
Scientist  
Food Safety Unity  
Division of Environmental Health  
World Health Organization  
Avenue Appia  
1211 Geneva 27  
Switzerland

Dr. L.G. Lodomery (Secretary)  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. John R. Lupien  
Chief  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

INFORMACION SOBRE EL EMPLEO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS ALIMENTOS

El uso generalizado de los aditivos alimentarios ha suscitado muchas controversias en los últimos años, poniéndose en entredicho su inocuidad y necesidad. Los aditivos alimentarios favorecen los intereses tanto del consumidor como del productor de alimentos porque impiden el deterioro de éstos, reduciendo así las pérdidas y permitiendo producir más a menor costo. También contribuyen a la variabilidad de la dieta y facilitan la preparación de los alimentos. El desarrollo de la gran variedad de alimentos modernos de calidad estable a precios razonables que pueden obtenerse en el mercado habría sido imposible sin el empleo de aditivos alimentarios.

En el 170 período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, varios delegados expresaron honda preocupación ante la información engañosa que se daba al consumidor acerca de los aditivos alimentarios. Esas delegaciones informaron de los esfuerzos de sus gobiernos para poner a disposición del público documentación que contrarrestara esa información engañosa y opinaron que a ese respecto sería útil que la Comisión o las organizaciones internacionales formularan una declaración positiva o elaboraran un folleto y le dieran amplia difusión.

La Comisión del Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano auxiliar de la FAO/OMS. Se estableció en 1963 para ejecutar el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:

- proteger la salud de los consumidores;
- asegurar que el comercio internacional de alimentos obedezca a prácticas equitativas;
- promover la coordinación de toda la normalización alimentaria emprendida por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales;
- determinar las normas apropiadas.

Dichas normas integran el Codex Alimentarius que tiene por objeto orientar y promover la elaboración, aplicación y armonización de decisiones y requisitos sobre productos alimentarios, facilitando de esa manera el comercio internacional.

El Codex Alimentarius está compuesto por una serie de normas aplicables a los principales productos alimenticios destinados al consumidor. También comprende disposiciones sobre la calidad higiénica y nutricional de los alimentos, los aditivos alimentarios, los residuos de plaguicidas, los contaminantes, el etiquetado y la presentación y los métodos de análisis y toma de muestras.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) es uno de los órganos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius. El mandato de este Comité consiste en aprobar o establecer dosis máximas permisibles para el empleo de un aditivo u otro en determinados alimentos. También es responsable de las siguientes actividades:

- incluir en unas listas de prioridades los aditivos alimentarios que deben someterse a la evaluación del JECFA;
- formular recomendaciones sobre la identidad y pureza de diversos aditivos alimentarios;
- examinar métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios en los alimentos.

Además de las ingestas diarias admisibles de aditivos alimentarios recomendadas por el JECFA, el CCFAC toma en consideración otros criterios, por ejemplo:

- las justificaciones tecnológicas para el empleo de aditivos alimentarios; y
- las ingestas diarias potenciales de aditivos y su relación con las ingestas diarias admisibles para confirmar los niveles máximos permisibles de aditivos alimentarios en los alimentos.

El CCFAC contribuyó a establecer los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios, adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno período de sesiones en 1972; el propósito de dichos principios es asegurar que todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las normas del Codex se ajusten a esos principios.

El CCFAC examina los requisitos técnicos sobre la base de la información suministrada por los comités del Codex sobre productos. También toma en cuenta consideraciones de inocuidad basadas en los informes del JECFA (véase más abajo). Estas dos fuentes se combinan para generar la contribución del CCFAC a las normas del Codex Alimentarius. Las deliberaciones se desarrollan con objetividad científica, sin intervención de consideraciones emocionales.

La labor del CCFAC consiste en garantizar la coherencia de las actividades del Codex en este terreno y velar por que todos los comités del Codex apliquen las mismas medidas estrictas para garantizar la inocuidad de los productos. El JECFA y el CCFAC tratan todos los aditivos de la misma manera, sin distinguir entre los de origen "natural" y "no natural".

Es fundamental que los gobiernos, las autoridades encargadas del control y, sobre todo, el público, sepan que antes de que un aditivo se incluya en la lista de sustancias de uso autorizado, ha sido evaluado por expertos independientes y respetados que han expresado sobre ese aditivo el parecer unánime de que puede aceptarse con plena confianza.

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) está compuesto por un pequeño grupo de expertos independientes de renombre internacional en su campo específico, designados conjuntamente por la FAO y la OMS. El Comité se estableció después de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios celebrada en 1955. El mandato de este Comité es el de evaluar los aditivos alimentarios y, en caso necesario, establecer "ingestas diarias admisibles" (IDA) y consideraciones sobre la inocuidad de los aditivos alimentarios.

El JECFA es el principal órgano asesor del CCFAC en su labor de establecer una base práctica para determinar la inocuidad toxicológica y la regulación de los aditivos alimentarios en los alimentos.

Los Principios Generales en que se basan las evaluaciones toxicológicas del JECFA se han descrito detalladamente en varios de sus informes (en particular, el primero y el 17º).

El objetivo del análisis toxicológico de muchos aditivos alimentarios es determinar la inocuidad de su empleo. En la mayor parte de los casos, ello significa establecer la IDA para el hombre. Esa dosis fue inicialmente definida por el JECFA como la cantidad media de una sustancia, expresada en mg/kg de peso corporal, que puede ingerirse diariamente a través de la dieta aun durante toda una vida, sin riesgos, tomándose en consideración todos los factores conocidos en el momento de la evaluación.

Una IDA sin una indicación explícita del límite máximo de la ingesta ("no limitada") significa que, conforme a los datos toxicológicos, biológicos, químicos y clínicos disponibles, la IDA total de la sustancia presente como resultado de su empleo en concentraciones necesarias para obtener el efecto técnico deseado y el nivel permisible en el alimento no representa ningún riesgo para la salud. Por consiguiente, se considera innecesario establecer una cifra máxima para la IDA de esa sustancia.

Las IDA se calculan en base a experimentos realizados en animales, con un margen considerable de seguridad, tomando en consideración todos los factores de inocuidad. El orden más frecuente de magnitud de ese factor de inocuidad es de 100 (10 x 10). El empleo efectivo de los aditivos alimentarios suele ser aún menor.

#### Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios

Estos Principios generales se han formulado para información de los gobiernos; los comités del Codex sobre productos deben aplicarlos toda vez que propongan el empleo de un aditivo en los alimentos.

- a. Todos los aditivos alimentarios, utilizados realmente o cuyo uso se proponga, deberán haber sido sometidos o someterse a evaluaciones y ensayos toxicológicos apropiados. Estas evaluaciones deberán tener en cuenta entre otras cosas, los efectos acumulativos sinérgicos o potenciadores que derivan de su uso.
- b. Deberán aprobarse solamente aquellos aditivos alimentarios de los que hasta el momento pueda juzgarse, sobre la base de las pruebas disponibles, que no presentan ningún riesgo para la salud del consumidor en los niveles de uso propuestos.
- c. Todos los aditivos alimentarios deberán estar sometidos a una observación continua y deberán ser reevaluados, siempre que sea necesario, a la luz de las nuevas condiciones de uso y de los nuevos datos científicos.
- d. Los aditivos alimentarios deberán ajustarse siempre a una especificación aprobada, por ejemplo, las especificaciones de identidad y pureza recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- e. El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente cuando cumplen una o más de las finalidades indicadas en los apartados siguientes i) a iv), ambos inclusive, y solamente cuando tales finalidades no pueden conseguirse por otros medios que sean económica y tecnológicamente practicables y no presenten riesgos para la salud del consumidor:
  - i) conservar la calidad nutritiva del alimento; podría justificarse una reducción intencionada de la calidad nutricional de un alimento en las circunstancias previstas en el subpárrafo ii) y también en otras circunstancias en que el alimento no constituya un artículo importante en una dieta normal;
  - ii) aportar ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
  - iii) reforzar la calidad de conservación o estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que no se cambie la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que se engañe al consumidor;
  - iv) proporcionar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento; a condición de que no se utilice el aditivo para enmascarar los efectos del uso de materias primas defectuosas o de prácticas o técnicas inconvenientes (incluida la falta de higiene) en el curso de cualquiera de las citadas actividades.
- f) La aprobación o aprobación temporal de la inclusión de un aditivo alimentario en una lista orientativa o en una norma alimentaria deberá:

- i) en la medida de lo posible, limitarse a alimentos específicos, para finalidades específicas y en condiciones específicas;
- ii) permitir el nivel mínimo de uso necesario para lograr el efecto deseado;
- iii) tener sumamente en cuenta todas las IDA y los datos similares establecidos para el aditivo alimentario y la probable ingesta diaria del aditivo en todos los alimentos. Cuando el aditivo alimentario vaya a utilizarse en alimentos destinados a grupos especiales de consumidores, deberá tenerse en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por los consumidores de tales grupos.

#### Información para el consumidor

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que, como el CCFAC, es un órgano auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius, ha elaborado una Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Esa Norma se refiere específicamente a la declaración de aditivos de manera que el consumidor sepa cuáles están presentes en los alimentos, su función (por ejemplo, sustancia conservadora) y el nombre específico (por ejemplo, sorbato de potasio). La labor encaminada a establecer un sistema internacional de numeración de aditivos para sustituir el empleo de nombres químicos (por ejemplo, 202) está muy adelantada.

Muchos gobiernos miembros ya han difundido material publicitario para contrarrestar la información engañosa. Tal vez sería útil incluir en toda comunicación de la CAC a los gobiernos miembros una bibliografía para ulterior información.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LA MAYONESA  
(EN EL TRAMITE 8)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la mayonesa, definida más adelante en la Sección 2.

2. DESCRIPCION

La mayonesa es un condimento en forma de salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente en vinagre mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con la Sección 3.3.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Todos los ingredientes serán de buena calidad y aptos para el consumo humano. El agua que se utilice deberá ser potable.

3.1.2 Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas del Codex pertinentes, en particular, las normas del Codex para el vinagre y para aceites vegetales comestibles y, cuando corresponda, a las disposiciones pertinentes de los códigos de prácticas, en particular, el Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo (Ref. CAC/RCP 15-1976). Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

3.1.3 Los huevos y los productos de huevo serán huevos de gallina o productos de huevo de gallina.

3.2 Requisitos de composición

3.2.1 El contenido total de grasa será como mínimo del 78,5% m/m.

3.2.2 El contenido de yema de huevo técnicamente pura\* será como mínimo del 6% m/m.

3.3 Ingredientes facultativos

Son ingredientes alimentarios destinados a influir significativamente y de la manera deseada en las características físicas y organolépticas del producto, a saber:

- a) clara de huevo de gallina
- b) productos de huevo de gallina
- c) azúcares
- d) sal de calidad alimentaria
- e) condimentos, especias, hierbas aromáticas
- f) frutas y hortalizas, con inclusión de zumos de frutas y de hortalizas
- g) mostaza
- h) productos lácteos
- i) agua.

\* Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20% de albúmina.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS 1/

4.1	<u>Acidificantes</u>	<u>Dosis máxima</u>
4.1.1	Acido acético y sus sales de Na y K )	
4.1.2	Acido cítrico y sus sales de Na y K )	
4.1.3	Acido láctico y sus sales de Na y K )	Limitada por BPF
4.1.4	Acido málico y sus sales de Na y K )	
4.1.5	Acido tartárico y sus sales de Na y K	5 g/kg
4.2	<u>Antioxidantes</u>	
4.2.1	Alfa-tocoferol y concentrados mixtos de tocoferol	240 mg/kg, sólo o en combinación
4.2.2	Acido ascórbico	500 mg/kg
4.2.3	Hidroxianisol butilado	140 mg/kg
4.2.4	Hidroxitolueno butilado	60 mg/kg
4.2.5	EDTA de calcio-disodio	75 mg/kg
4.2.6	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
4.3	<u>Colores</u>	
4.3.1	Curcumina )	
4.3.2	Tartrazina )	
4.3.3	Amarillo ocaso FCF )	100 mg/kg, sólo o en combinación,
4.3.4	Beta-caroteno (sintético) )	en todos los tipos de mayonesa
4.3.5	Beta-apo-carotenol )	
4.3.6	Beta-apo-8'-ácido carotenoico )	
4.3.7	Luteina )	
4.3.8	Extractos de bija	10 mg/kg calculados como bixina
4.3.9	Clorofila	500 mg/kg en la mayonesa con hierbas
4.3.10	Caramelo (proceso al amoníaco)	500 mg/kg en la mayonesa con mostaza
4.3.11	Rojo remolacha	500 mg/kg en la mayonesa con tomate
4.4	<u>Aromas</u>	
	Sustancias aromatizantes naturales )	
	o idénticas a las naturales, tal )	
	como han sido definidas para los )	Limitada por BPF
	finés de la Comisión del Codex )	
	Alimentarius )	
4.5	<u>Sustancias conservadoras</u>	
4.5.1	Acido benzoico y sus sales de Na y K )	1 g/kg, sólo o en
4.5.2	Acido sórbico y sus sales de K )	combinación

1/ Sujeto a la aprobación del CCFAC (algunos aditivos han sido aprobados)

4.6 Estabilizadores

- 4.6.1 Carragenina )
- 4.6.2 Alginato de sodio )
- 4.6.3 Alginato de potasio )
- 4.6.4 Alginato de propilene glicol )
- 4.6.5 Goma de algarrobo )
- 4.6.6 Goma guar ) 1 g/kg, sólo o en combinación
- 4.6.7 Carboximetilcelulosa sódica )
- 4.6.8 Goma Xanthan )
- 4.6.9 Goma de tragacanto )
- 4.6.10 Celulosa microcristalina )
- 4.6.11 Pectinas )
- 4.6.12 Goma arábica )
  
- 4.6.13 Almidones modificados químicamente: ) 5 g/kg sólo o en  
adipato de dialmidón acetilado, ) combinación  
fosfato de dialmidón acetilado, )  
fosfato de dialmidón hidroxipropílico )

4.7 Preparaciones enzimáticas

- 4.7.1 Glucosa oxidasa (de Aspergillus niger) Limitada por BPF

4.8 Acentuadores del aroma

- 4.8.1 Glutamato monosódico 5 g/kg en la mayonesa con hierbas

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Arsénico (As) 0,3 mg/kg
- 5.2 Plomo (Pb) 0,3 mg/kg
- 5.3 Cobre (Cu) 2,0 mg/kg

6. HIGIENE

6.1 En la medida de lo posible conforme a buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias indeseables.

6.2 El producto, cuando se haya analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen:

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) deberá estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rev.1, 1979), y con el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo (Ref. CAC/RCP 15-1976).

7. ENVASADO

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX-STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:



8.1 Nombre del alimento 1/

8.1.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones de la presente Norma se denominarán "mayonesa".

8.1.2 Cuando se haya añadido al producto un ingrediente que le confiera un sabor especial o característico, ello se indicará con un término apropiado junto al nombre del alimento o en estrecha proximidad al mismo.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 La lista completa de ingredientes deberá declararse de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General.

8.3 Contenido neto

8.3.1 El contenido neto en volumen deberá declararse de conformidad con la Sección 4.3 de la Norma General.

8.4 Nombre y dirección

8.4.1 El nombre y la dirección deberán declararse de conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

8.5 País de origen

8.5.1 El país de origen del alimento deberá declararse de conformidad con la Sección 4.5 de la Norma General.

8.6 Identificación del lote

La identificación del lote deberá declararse de conformidad con la Sección 4.6 de la Norma General.

8.7 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

El etiquetado cuantitativo de los ingredientes deberá hacerse de conformidad con la Sección 5.1 de la Norma General.

8.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

De conformidad con la Sección 4.7 de la Norma General.

8.9 Alimentos irradiados

Cuando la mayonesa haya sido preparada con ingredientes irradiados, ello se declarará de conformidad con la subsección 5.2.2 de la Norma General.

8.10 Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios

Las exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios se harán de conformidad con la Sección 6.1 de la Norma General, según corresponda.

8.11 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de las secciones 2 y 3 de la Norma General, la siguiente disposición específica se aplicará al etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, tal como han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius (página 104 de la sexta edición del Manual de Procedimiento).

---

1/ Sujeto a la aprobación del CCFL

La información estipulada en las secciones 8.1 a 8.9 deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

## 9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

### 9.1 Métodos de toma de muestras

(Por elaborar)

### 9.2 Determinación de la grasa total (método Tipo II) 1/

#### 9.2.1 Ambito de aplicación

El método permite la determinación del contenido total de grasa en la mayonesa y otras salsas emulsionadas.

#### 9.2.2 Definición

Por contenido de grasa se entiende el contenido de grasa determinado por el método especificado.

#### 9.2.3 Principio

La muestra bien mezclada se digiere con ácido clorhídrico y el líquido resultante se hace pasar por dos filtros de papel húmedo plegado. El residuo que queda en los filtros de papel se seca y se extrae durante cuatro horas con éter de petróleo o n-hexano. El solvente se destila y la grasa residual se seca a  $103 \pm 2^\circ\text{C}$  a presión atmosférica, luego se deja enfriar y se pesa.

El contenido de grasa se calcula a partir del peso obtenido.

#### 9.2.4 Reactivos

##### 9.2.4.1 Papel indicador

9.2.4.2 Eter de petróleo, con una temperatura de ebullición de 40 a 60°C, ó n-hexano

9.2.4.3 Acido clorhídrico, aproximadamente 4N

9.2.4.4 Solución de nitrato de plata, 0,1N

9.2.4.5 Agua, destilada o desmineralizada

9.2.4.6 Lana de algodón, desgrasada.

#### 9.2.5 Material

9.2.5.1 Grasa de fibra de amianto. (para el calentador y trípode de Bunsen)

9.2.5.2 Cubiletes altos de 600 ml

9.2.5.3 Secador con gelatina de sílice u otro agente apropiado

9.2.5.4 Aparato de extracción de Soxhlet, con capacidad de sifón de aproximadamente 100 ml y con juntas de vidrio esmerilado y matraz de fondo chato de 250 ml.

---

1/ Sujeto a la aprobación del CCMAS.

9.2.5.5 Boquillas de extracción, desgrasadas (por ejemplo, Schleicher & Schull N° 603 ó Machery & Nagel N° 645F).

9.2.5.6 Filtros de papel con doble plegado, de 150-200 mm de diámetro y un diámetro medio de los poros de 5 mm como máximo (por ejemplo, Schleicher & Schull N° 597 1/2 y 595 1/2 ó Machery & Nagel N° 616 1/4 ó 615 1/4).

9.2.5.7 Varilla de vidrio

9.2.5.8 Embudo de vidrio con un diámetro de 100 mm como mínimo

9.2.5.9 Arena o agua

9.2.5.10 Bolitos para impedir la salpicadura de la muestra durante la ebullición

9.2.5.11 Cubierta de vidrio, de reloj de 100 mm de diámetro

9.2.5.12 Horno para secado, calentado eléctricamente y controlado termostáticamente a  $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$

9.2.6 Procedimiento

9.2.6.1 Preparación y almacenamiento de la muestra

Se toma el contenido total de uno o varios envases para obtener al menos 200 g. La muestra se almacena en un contenedor bien cerrado, a  $2-6^{\circ}\text{C}$ , en la oscuridad, para prevenir cualquier alteración. Antes de analizar la muestra, ésta debe haber alcanzado la temperatura ambiente; es necesario revolverla manualmente.

9.2.6.2 Procedimiento para la determinación de la grasa

El matraz de extracción de fondo chato, con una bolita para impedir la salpicadura de la muestra durante la ebullición, se seca en el horno durante una hora a  $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$ , se enfría en el secador a temperatura ambiente y se pesa.

9.2.6.2.1 Se toman 3 a 5 g de la muestra bien mezclada (según el contenido previsto de grasa, que no debe rebasar de 3 g); se pesan al mg en un cubilete de 500 ml.

9.2.6.2.2 Se añaden 150 ml de ácido clorhídrico 4N y se revuelve con una varilla de vidrio. Se añaden unas pocas bolitas para evitar las salpicaduras durante la ebullición; el cubilete se cubre con un vidrio de reloj y se calienta hasta la ebullición. El contenido del cubilete se mantiene en ebullición a fuego lento durante una hora, revolviéndose varias veces.

9.2.6.2.3 Se añaden en el vaso 150 ml de agua caliente; los filtros de papel plegado colocados en el embudo se humedecen completamente con agua caliente y luego se filtra rápidamente el líquido digerido en caliente. El cubilete, la cubierta de vidrio de reloj y la varilla de vidrio se lavan tres veces con agua caliente; el líquido del lavado se hace pasar por los filtros y luego se introduce un papel indicador para determinar la ausencia de acidez y con nitrato de plata para determinar la ausencia de cloruros. Si es necesario, los filtros se siguen lavando con agua caliente hasta que queden exentos de ácido.

9.2.6.2.4 El embudo que contiene los filtros se coloca en un cubilete junto con la varilla de vidrio y el vidrio de reloj y se deja secar en el horno durante una hora.

9.2.6.2.5 Los filtros de papel plegado se transfieren a una boquilla de extracción. Los restos de grasa presentes en el cubilete se sacan con algodón en rama y disolvente de extracción y luego se pasan a la boquilla que se colocará en el aparato de extracción. El disolvente se vierte en el matraz de extracción y se arma el aparato de extracción.

El cubilete y la cubierta de vidrio de reloj se enjuagan con disolvente y el líquido de enjuague se vierte en el extractor. El proceso de extracción se mantiene en forma continua durante cuatro horas, calentándose el matraz de extracción en un baño de arena o agua.

9.2.6.2.7 El disolvente se saca por destilación y los restos se quitan con un chorro suave de aire. El matraz se seca en el horno en posición horizontal durante una hora a 103 +2°C, se deja enfriar en el deshumidificador y se pesa al mg. El secado, el enfriado y la pesada se repiten hasta que los resultados de dos pesadas consecutivas no tengan una diferencia mayor del 0,1%.

#### 9.2.7 Expresión de los resultados

##### 9.2.7.1 Cálculo

El contenido total de grasa, en gramos por cada 100 g, se calcula aplicando la fórmula siguiente:

$$\text{Grasa (g/100 g)} = \frac{(B - A) \times 100}{C}$$

donde: A = peso del matraz vacío más la bolita, en gramos (9.2.6.2.1)

B = peso del matraz con la grasa extraída después del secado, en gramos (9.2.6.2.7)

C = peso de la muestra, en gramos (9.2.2.2.2)

Si la diferencia entre los resultados de las dos determinaciones no es mayor que el 0,5% del contenido de grasa, se toma el valor medio.

Si no se cumple esta condición, se efectúan otras dos determinaciones. El valor del contenido de grasa será entonces la media de las cuatro determinaciones.

Los resultados se dan con un dígito después de la coma; el segundo dígito se redondea.

##### 9.2.7.2 Repetibilidad

1,1 g/100 g (\*)

##### 9.2.7.3 Reproducibilidad

2,0 g/100 g (\*)

#### 9.3 Determinación del contenido de yema de huevo (método Tipo I) 1/

##### 9.3.1 Ambito de aplicación

El método permite determinar el contenido de yema de huevo en la mayonesa y las salsas emulsionadas.

---

(\*) La determinación del contenido de grasa y de yema de huevo en la mayonesa: ensayo en colaboración (Michael J. Scotter, Victor Staniforth y Roger Wood (Ref. CX/EURO/88/5, Parte II).

1/ Sujeto a la aprobación del CCMAS.

### 9.3.2 Definición

Contenido de yema de huevo: el contenido de yema de huevo determinado por el método especificado.

### 9.3.3 Principio

Se extraen los fosfolípidos junto con la grasa utilizando una mezcla de cloroformo y etanol. Después de extraerse las cenizas, se determina gravimétricamente el contenido de fosfato como molibdato de fosfoquinolina.

### 9.3.4 Reactivos

9.3.4.1 Etanol al 96% en volumen

9.3.4.2 Cloroformo

9.3.4.3 Mezcla de cloroformo y etanol, 3:2 en volumen

9.3.4.4 Acetona

9.3.4.5 Acido sulfúrico (densidad: 1,84 g/cm<sup>3</sup>)

9.3.4.6 Acido nítrico (densidad: 1,40 g/cm<sup>3</sup>)

9.3.4.7 Acetato de magnesio, Mg (CH<sub>3</sub> COO)<sub>2</sub>·4H<sub>2</sub>O

#### 9.3.4.8 Solución de molibdato de quinolina

9.3.4.8.1 Disuélvanse 70 g de molibdato sódico Na<sub>2</sub>MoO<sub>4</sub>·2H<sub>2</sub>O en 150 ml de agua destilada.

9.3.4.8.2 Disuélvanse 60 g de ácido cítrico en 150 ml de agua destilada y añadanse 85 ml de ácido nítrico.

9.3.4.8.3 Viértase lentamente la solución obtenida de conformidad con el apartado 9.3.4.8.1 en la solución obtenida según 9.3.4.8.2, revolviendo constantemente.

9.3.4.8.4 En 100 ml de agua destilada añadanse cuidadosamente 35 ml de ácido cítrico y 5 ml de quinolina apenas destilada. Viértase esta solución en la solución obtenida en el paso 9.3.4.8.3, revolviendo continuamente. Déjese reposar durante 24 horas a temperatura ambiente. Si se forma un precipitado, fíltrese. Añadanse 280 ml de acetona y luego dilúyase hasta obtener un litro. Manténgase el reactivo de molibdato (9.3.4.8) en un contenedor plástico bien cerrado en un lugar oscuro.

### 9.3.5 Materiales

9.3.5.1 Calentador eléctrico con mezclador magnético

9.3.5.2 Matraz de Erlenmeyer de 300 ml con condensador de reflujo

9.3.5.3 Filtro plegado de 15 cm de diámetro

9.3.5.4 Matraz volumétrico de 250 ml

9.3.5.5 Plato de platino con una capacidad aproximada de 130 ml

9.3.5.6 Crisol G4 de vidrio sinterizado

9.3.5.7 Horno de mufla

9.3.5.8 Baño maría

9.3.5.9 Desecador

9.3.5.10 Matraz de Erlenmeyer de 250 ml

9.3.5.11 Vidrio de reloj

9.3.5.12 Varilla de vidrio

9.3.5.13 Filtros de papel, sin cenizas

9.3.5.14 Calentador eléctrico

9.3.5.15 Matraz de Büchner

9.3.6 Procedimiento

9.3.6.1 Preparación y almacenamiento de la muestra

Se toma el contenido total de uno o varios envases para obtener al menos 200 g. Esta muestra se almacena en un recipiente bien cerrado, a 2-6°C en la oscuridad para prevenir cualquier alteración. Antes de proceder al análisis debe permitirse que la muestra alcance una temperatura ambiente uniforme; para ello se la revuelve manualmente.

9.3.6.2 Separación de los fosfolípidos

9.3.6.2.1 Se toman 12-13 g de muestra y se pesan en un matraz de Erlenmeyer de 300 ml al centésimo de gramo.

9.3.6.2.2 Se añaden 100 ml de cloroformo y 75 ml de etanol y se mezclan con un agitador magnético hasta que se obtiene una suspensión homogénea. Se calienta durante una hora, agitando continuamente.

9.3.6.2.3 Una vez enfriada la muestra, se deja reposar durante una noche entera. Luego se pasa por un filtro plegado, previamente humedecido con la mezcla de cloroformo y etanol, a un matraz volumétrico de 250 ml. El matraz de Erlenmeyer y el filtro se lavan con más disolvente mezclado hasta obtenerse 250 ml.

9.3.6.2.4 Con una pipeta se colocan 100 ml de la solución 9.3.6.2.3 en un plato de platino cubierto con un filtro exento de cenizas; la solución se deja evaporar cuidadosamente a baño maría hasta secarse. Se añaden 3,5 g de acetato de magnesio. El filtro de papel se corta en pedazos y con él se cubre el contenido del plato. El plato se cubre nuevamente con un papel sin cenizas. El residuo se calcina, primero suavemente sobre la llama y luego en el horno de mufla a 800°C (durante una hora aproximadamente) hasta que se haya obtenido una ceniza blanca.

9.3.6.2.5 La ceniza se disuelve cuidadosamente en 15 ml de ácido nítrico (permitiendo que fluya a lo largo de una varilla de vidrio) y se transfiere a un matraz de Erlenmeyer de 250 ml. Se enjuagua varias veces con agua, se diluye hasta obtenerse 50 ml y se deja enfriar a temperatura ambiente.

9.3.6.2.6 Se añaden 50 ml del reactivo de molibdato de quinolina (9.3.4.8), revolviendo continuamente. El matraz de Erlenmeyer se cubre con un vidrio de reloj y se coloca sobre el calentador dejándolo hervir durante un minuto. El contenido se deja secar a temperatura ambiente revolviendo nuevamente dos o tres veces.

9.3.6.2.7 El crisol de vidrio sinterizado se calienta a 260°C ± 20°C durante 30 minutos; luego se deja secar en un desecador y se pesa al milésimo de gramo.

9.3.6.2.8 El precipitado se transfiere al crisol de vidrio sinterizado con una succión suave y se lava cinco veces con 20 ml de agua.

9.3.6.2.9 Se deja secar durante una hora en el horno de secado a 260°C ± 20°C y luego se deja enfriar en el desecador. Se pesa al milésimo de gramo.

9.3.7 Expresión de los resultados

9.3.7.1 Cálculos

9.3.7.1.1 Calcúlese el contenido de ácido fosfórico lípido (expresado como  $P_2O_5$  g/100g) aplicando la fórmula siguiente:

$$\text{Lecitina } P_2O_5 \text{ (g/100g)} = \frac{2,5 \times \text{peso del precipitado} \times 0,03207 \times 100}{\text{peso de la muestra}}$$

9.3.7.1.2 Calcúlese el contenido de yema de huevo (expresada en g/100 g) aplicando la fórmula siguiente:

contenido de yema  
de huevo (g/100 g) = 102 x contenido de lecitina  $P_2O_5$  (g/100g) (9.3.7.1.1)

9.3.7.2 Repetibilidad

0,6 g/100 g (\*)

9.3.7.3 Reproducibilidad

0,7 g/100 g (\*)

---

(\*) Véase la referencia correspondiente a los apartados 9.2.7.2 y 9.2.7.3.

REVISION DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO  
EN LAS NORMAS REGIONALES EUROPEAS DEL CODEX 1/

A. NORMA REGIONAL EUROPEA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES  
(CODEX STAN. 108-1981)

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX-STAN 1-1985) 2/, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que deberá declararse en la etiqueta es "agua mineral natural". Pero los productos que contengan menos de 1000 mg de sólidos disueltos totales (sales) por litro y menos de 250 mg de dióxido de carbono libre por litro, podrán designarse:

- a) "agua mineral natural", acompañado de un término descriptivo apropiado muy cerca del nombre del producto, que permita distinguirlo de los otros que contengan más de 1000 mg de sólidos disueltos totales por litro o más de 250 mg de dióxido de carbono libre por litro; o
- b) "agua de manantial" o cualquier otro nombre apropiado, que refleje la verdadera naturaleza del producto. 3/

7.1.2 La denominación "agua mineral natural carbonatada naturalmente" podrá emplearse únicamente si el contenido de dióxido de carbono libre procedente de la fuente es el mismo que el del punto de emergencia de conformidad con la subsección 2.2.1.

7.1.3 La denominación "agua mineral natural no carbonatada" podrá usarse únicamente si, por su naturaleza, el agua mineral natural no contiene dióxido de carbono libre de conformidad con la subsección 2.2.2.

7.1.4 La denominación "agua mineral natural descarbonatada" deberá usarse si el contenido de dióxido de carbono del agua mineral natural es inferior al del punto de emergencia de conformidad con la subsección 2.2.3.

7.1.5 La denominación "agua mineral natural reforzada con dióxido de carbono de la fuente" deberá usarse si el contenido de dióxido de carbono es superior al del punto de emergencia de conformidad con la subsección 2.2.3.

7.1.6 La denominación "agua mineral natural carbonatada" deberá usarse si se ha añadido dióxido de carbono no procedente de la fuente de conformidad con la subsección 2.2.4.

---

3/ Sujeta a la aprobación del CCPL.

2/ En adelante llamada "Norma general"

3/ Se invita a los Gobiernos a que, cuando acepten la norma, indiquen las denominaciones utilizadas para las aguas minerales naturales que contengan menos de 1000 mg de sólidos disueltos por litro y menos de 250 mg de dióxido de carbono por litro.



7.2. Contenido neto

Deberá declararse el contenido neto en volumen de conformidad con las subsecciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

7.3 Nombre y dirección

Deberá indicarse la ubicación de la fuente y su nombre, y el nombre y la dirección del fabricante.

7.4 País de origen

Deberá indicarse el país de origen, de conformidad con la subsección 4.5.1 de la Norma General.

7.5 Identificación del lote

La identificación del lote deberá figurar de conformidad con la sección 4.6 de la Norma General.

7.6 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

El marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación deberán aparecer de conformidad con la sección 4.7 de la Norma General.

7.7 Requisitos adicionales de etiquetado

7.7.1 Aparecerán en la etiqueta como parte del nombre del producto, o muy cerca de éste, o en cualquier otro lugar visible las palabras:

"puede ser laxante"

cuando el producto contenga más de 600 mg/l de sulfato que no sea sulfato de calcio.

7.7.2 Si se ha sometido un agua mineral natural a tratamiento de acuerdo con la subsección 3.1.1, se indicará dicho tratamiento en la etiqueta.

7.8 Prohibiciones relativas al etiquetado

7.8.1 No se hará ninguna declaración de propiedades sobre efectos medicinales (para prevenir, curar o aliviar enfermedades) o de alguna otra forma, benéficos a la salud del consumidor en lo que respecta a las propiedades del producto regulado por la Norma.

7.8.2 No deberá formar parte del nombre comercial el nombre de una localidad, aldea ni lugar especificado, a menos que se refiera a agua mineral natural extraída en el lugar designado por ese nombre comercial.

7.8.3 Está prohibida la utilización de toda indicación o imagen que pueda resultar equívoca para el consumidor, o que en cualquier otra forma pueda ser engañosa para éste, con respecto a la naturaleza, origen, composición y propiedades de las aguas minerales naturales puestas en venta.

7.9 Etiquetado facultativo

7.9.1 Podrán aparecer en la etiqueta los siguientes términos, que describen las propiedades particulares del producto, como parte del nombre del producto, o muy cerca de éste o en cualquier otro lugar visible, a condición de que se cumplan las condiciones especificadas:

a) "Alcalina"

- cuando el producto contiene más de 600 mg de  $\text{HCO}_3$  por litro;

- b) "Acidulada" - cuando el producto contiene más de 250 mg de dióxido de carbono libre por litro;
- c) "Salina" - cuando el producto contiene más de 1000 mg de Na Cl por litro;
- d) "Contiene flúor" - cuando el producto contiene más de 1 mg de F por litro;
- e) "Contiene hierro" - cuando el producto contiene más de 5 mg de Fe por litro;
- f) "Contiene yodo" - cuando el producto contiene más de 1 mg de I por litro
- g) "Puede ser diurética" - cuando el producto contiene más de 1000 mg de sólidos totales disueltos ó 600 mg de HCO<sub>3</sub> por litro.

7.9.2 Otros ejemplos de etiquetado facultativo pueden ser los siguientes:

- a) nombre comercial;
- b) la fecha de la autorización para comenzar la extracción y producción;
- c) los resultados de los análisis del agua, ya sea como surge de la fuente con la mención de cualquier tratamiento diferente de los tratamientos indicados en la subsección 3.1.1, a que haya sido sometida, o resultados de los análisis del agua contenida en la botella.

**B. NORMA REGIONAL EUROPEA DEL CODEX PARA LOS HONGOS FRESCOS CANTARELOS**  
**(CODEX-STAN 40-1981)**

**6. ETIQUETADO**

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX-STAN 1-1985) <sup>1/</sup> se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

**6.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento que deberá declararse en la etiqueta es "cantarelos", acompañado por la expresión "Cantharellus cibarius".

**6.2 Contenido neto**

Deberá indicarse el contenido neto en peso, de conformidad con las subsecciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

**6.3 Nombre y dirección**

Se indicarán el nombre y la dirección, de conformidad con la sección 4.4 de la Norma General

**6.4 País de origen**

Se declarará el país de origen, de conformidad con la subsección 4.5.1 de la Norma General.

<sup>1/</sup> En adelante llamada "Norma General".

C. NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS  
(CODEX-STAN 38-1981)

8. ETIQUETADO 1/

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos preenvasados (CODEX-STAN 1-1985) 2/, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- 8.1 Nombre del alimento  
No se proponen modificaciones
- 8.2 Lista de ingredientes
- 8.3 Contenido neto
- 8.4 Nombre y dirección
- 8.5 País de origen
- 8.6 Identificación del lote
- 8.7 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes
- 8.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- 8.9 Alimentos irradiados
- 8.10 Exenciones de los requisitos obligatorios de etiquetado
- 8.11 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Texto idéntico al de las disposiciones correspondientes en el proyecto de Norma para la Mayonesa (ALINORM 89/19, Apéndice III)

1/ Enmienda propuesta por la Secretaría (véase ALINORM 89/19, párr. 79) en base al Proyecto de la Norma para la Mayonesa.

2/ En adelante llamada "Norma General".

D. NORMA DEL CODEX PARA LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS 1/  
(CODEX-STAN 39-1981)

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX-STAN 1-1985) 2/, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- 6.1 Nombre del alimento  
No se proponen modificaciones
- 6.2 Contenido neto
- 6.3 Nombre y dirección
- 6.4 País de origen
- 6.5 Identificación del lote
- 6.6 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- 6.7 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Texto idéntico al de las disposiciones correspondientes en el Proyecto de Norma para la Mayonesa (ALINORM 89/19, Apéndice III)

1/ Enmienda propuesta por la Secretaría (ALINORM 89/19, párr. 79) basada en el proyecto de norma para la mayonesa tomando en consideración que el producto es un ingrediente único y, de conformidad con el párr. 78 de ALINORM 89/19 no contiene ninguna referencia a la irradiación.

2/ En adelante llamada la "Norma General".