



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



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

ALINORM 68/3
SP 10/8 - 5ème session
Octobre 1967

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Cinquième session, Rome, 19 février - 1er mars 1968

RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION
DU COMITÉ DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Vienne, 6 - 8 septembre 1967

INTRODUCTION

1. La cinquième session du Comité de coordination pour l'Europe s'est tenue du 6 au 8 septembre 1967 à Vienne sur l'invitation du Gouvernement autrichien. Le Dr Wildner, Coordinateur pour l'Europe, a ouvert la séance. A son tour, M.F. Lang représentant le Vice-Chancelier du Ministère fédéral du commerce et de l'industrie et directeur à ce ministère, a souhaité la bienvenue aux participants, en présence du Dr K. Schindl, directeur général représentant le Secrétaire d'Etat aux Affaires sociales, M. Soronics et de M. Q. Peschl, fonctionnaire ministériel représentant le Maire de Vienne. Le Dr Wildner a rempli les fonctions de Président. La réunion groupait des délégués et des observateurs des pays suivants. Pour l'Europe : Autriche, Belgique, Danemark, France, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suisse, Turquie et Yougoslavie. Les pays non européens ci-après s'étaient fait représenter par des observateurs : Australie, Cuba, Etats-Unis d'Amérique, Japon, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Pérou. Des fonctionnaires de la FAO et de l'OMS ont rempli les fonctions de co-secrétaires.
2. L'ordre du jour provisoire a été adopté par le Comité après quelques remaniements dans l'ordre des points de discussion.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE MIEL

3. Le Comité de coordination a procédé à un examen détaillé du projet de norme pour le miel, à l'étape 7 de la Procédure d'élaboration des normes régionales. Il était saisi d'un document préparé par le Comité autrichien (Codex/EURO 67/3) contenant les commentaires et remarques d'un certain nombre de gouvernements européens et non européens et les modifications proposées pour chaque paragraphe concerné. Des observations

complémentaires avaient été publiées en additif au document précité. Le projet de norme provisoire a été examiné paragraphe par paragraphe à la lumière de ces observations. Le texte de la norme révisé par le Comité est reproduit à l'Annexe II du présent rapport.

4. Le Comité, examinant le projet de norme, désire attirer l'attention sur les points suivants :

- a) 3.2 c) Miel pressé. La limitation de température a été supprimée dans la spécification de ce miel, étant donné que la mesure du degré de surchauffage est traitée plus loin dans la norme (voir d) ci-dessous).
- b) 4.1 b) Teneur en eau. Les chiffres de teneur en eau ont été acceptés en général par le Comité, sauf par la délégation des Pays-Bas qui a réservé sa position en attendant de nouvelles consultations, étant donné que certains miels de ce pays ont une teneur en eau plus élevée.
- c) 4.1 c) Teneur en saccharose apparent. De l'avis de la délégation française, la teneur en saccharose apparent devrait être portée à 10% de façon à couvrir des cas exceptionnels.
- d) 4.1 g) Indice diastasique (échelle de Gothe) et teneur en hydroxyméthylfurfural. Ces deux critères ont été groupés dans le texte figurant à l'Annexe II, après constatation que ces mesures et celles du surchauffage étaient interdépendantes. Les chiffres figurant dans la norme ont été choisis sur la base de nombreuses analyses concernant ces deux critères et effectuées sur des miels du monde entier.
- e) 4.3 d) Ce paragraphe a été développé pour assurer que le miel contenant encore des débris peut entrer dans le commerce international.
- f) 4.3 e) Ce nouveau paragraphe a été ajouté afin d'inclure les modifications possibles de l'acidité provoquée artificiellement sans adjonction de matières étrangères, par exemple avec des résines échangeuses d'ions.
- g) 5. Etiquetage.
5.4 Ce paragraphe a été développé conformément aux observations du Royaume-Uni pour tenir compte des variations inévitables dues à l'origine florale du miel.
- h) 6. Méthodes d'analyse
Le Comité de coordination est d'avis que les méthodes d'analyse indiquées dans cette norme pour le miel, et sous réserve d'examen par le Comité du Codex sur les normes d'analyse et d'échantillonnage, sont les seules actuellement nécessaires. Les chiffres indiqués sont susceptibles d'être révisés en fonction des perfectionnements apportés aux méthodes d'analyse (y compris l'activité optique).
- i) CONDITIONS D'HYGIENE REQUISES POUR LE MIEL

Le Comité considère que les divers critères prévus dans la norme assureront que le miel conforme à ces spécifications sera satisfaisant du point de vue de l'hygiène. On est convenu d'inclure dans la norme une disposition stipulant que les Principes généraux d'hygiène alimentaire sont applicables en l'espèce

5. Le Comité de coordination pour l'Europe recommande que la norme soit soumise à la Commission à l'étape 8 de la Procédure en tant que norme régionale, parallèlement aux décisions du Comité Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage relatives aux méthodes d'analyse du miel. Le Comité de coordination pour l'Europe reconnaît à l'unanimité que la norme doit être une norme régionale européenne. Il souligne que cette norme s'est efforcée dans toute la mesure du possible de tenir compte des

opinions des pays non européens et a substantiellement réduit les différences de vues entre les pays européens et non européens. On a félicité la délégation autrichienne de ses travaux sur la norme pour le miel.

EAUX MINÉRALES NATURELLES

6. Un rapport a été présenté par le Président du Comité régional du Codex sur les eaux minérales naturelles, le Professeur O. Högl, qui a indiqué que l'accord déjà obtenu sur la norme pour les eaux minérales, est maintenant considérable. Le Comité de coordination pour l'Europe prend note du rapport et estime que la norme devrait être envoyée aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes régionales.

POTAGES ET BOUILLONS

7. Le Comité de coordination pour l'Europe prend note du rapport de la délégation suisse sur cette question et prend note des offres de cette délégation d'assumer les responsabilités financières et autres d'un Comité sur les potages et bouillons. Il note que le travail dans ce domaine est considérable et il recommande à la Commission d'envisager l'établissement d'un Comité sur ce sujet dans un proche avenir. La Commission devrait également décider si le comité proposé devrait être régional ou mondial, eu égard aux chiffres commerciaux indiqués dans le rapport. Le Gouvernement suisse et les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS devront étudier attentivement les possibilités de prévoir les ressources financières destinées à cette activité. Les délégués ont été invités à s'assurer que les représentants de leurs gouvernements qui se rendront à la réunion de la Commission en février prochain, soient pleinement instruits de la question afin de donner des indications fermes quant à la participation éventuelle de leurs gouvernements aux travaux du comité proposé.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

8. Après examen du projet de norme provisoire pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons, le Comité est d'avis que la norme devrait comporter une section intitulée "champ d'application". La liste ci-après, qui n'est pas exhaustive, énumère à titre d'exemple les principales espèces de champignons entrant dans le commerce international à l'état frais ou séché ou sous forme d'autres produits à base de champignons :

- a) Champignons de couche Agaricus (Psalliota) hortensis ou Agaricus (Psalliota) bisporus (Lange) - (non visés par la norme).
- b) Boletus edulis Bull ex Fr. et Boletus castanea.
- c) Truffes (Tuber brumale Vitt. et Tuber melanosporum Vitt.).
- d) Chanterelles (Cantharellus cibarius Fr.).
- e) Morilles (Morchella esculenta Pers. et Morchella conica Pers.).
- f) Gyromitra esculenta Pers., ne peut être présenté sur le marché international qu'une fois séché.
- g) Shii-take (Lentinus edodes, (Berk) Sing.).
- h) Auricularia auricula (Hook.) Underw.
- i) Volvaria volvacea (Bull. ex Fr.) Quel.

Considérant que la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe travaille à la normalisation des champignons de couche (Agaricus hortensis et A. bisporus), le Comité a suggéré que ces champignons ne devraient pas pour l'instant être englobés dans son domaine d'activité. Cela étant, il suggère qu'une nouvelle version de ces normes soit préparée par la délégation de la Pologne sur la base des observations faites par les gouvernements et présentées dans le document Codex/EURO/1967/4 a). Cette version sera présentée à la Commission lors de sa prochaine session et communiquée à tous les membres de la Commission du Codex Alimentarius par le Secrétariat de la FAO, avant la session. La Commission sera alors en mesure de décider si la norme doit être élaborée sur une base régionale ou mondiale. La Commission aura également besoin de prendre connaissance de la dernière version de la norme CEE sur les champignons de couche et demandera à la CEE de lui soumettre un exposé sur l'état actuel d'élaboration de cette norme.

9. Le Comité de coordination prend note de la norme soumise par la délégation du Japon pour un champignon particulier, le "shii-take" (Lentinus edodes). La délégation japonaise a indiqué que ce champignon exige une norme distincte car il est cultivé sur les arbres et non dans la terre, ce qui permet d'appliquer des spécifications plus strictes de propreté. Le commerce international de ce champignon dépasse 7 millions de dollars par an, d'après la délégation. Le Comité recommande à la délégation polonaise d'inclure de nouvelles dispositions à l'égard de ce champignon, dans le nouveau projet devant être présenté à la Commission. La délégation japonaise s'est déclarée prête à collaborer à la rédaction du projet de norme pour ce champignon.

ALIMENTS DIETETIQUES

10. Le Comité prend note d'un rapport établi par le Dr E. Forschbach, Président du Comité sur les aliments diététiques. Celui-ci a indiqué que cet organe avait maintenant un champ d'activité mondial; toutefois, il est entendu que des normes régionales pourront être établies pour des produits spécifiques, si cela est jugé nécessaire. On a précisé que les travaux préparatoires de la prochaine session devant se tenir à Fribourg-en-Brisgau, en novembre 1967, étaient en bonne marche.

AUTRES QUESTIONS - DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE REUNION

11. Le Comité de coordination a été informé de l'état des activités des différents comités du Codex élaborant des normes mondiales et exprime le souhait que, là où il est manifestement impossible de concilier de profondes divergences d'opinion entre régions, les activités n'en devaient pas moins être poursuivies, sans exclure la possibilité d'élaborer plus tard une norme régionale.

12. Le Comité suggère à la Commission de tenir sa prochaine réunion à Vienne durant la deuxième quinzaine d'octobre 1968.

LISTE DES PARTICIPANTS

AUTRICHE

Dr Richard Wildner, Président
Ministère des affaires sociales
Stubenring 1
1010 Vienne

Prof. Rudolf Wenger
Vorstand der III. med.
Abteilung am Krankenhaus
Rudolfinerstiftung
Esteplatz 5
1030 Vienne

Dr Georg Bancalari
Fachverbandsvorsteher-Stellvertreter
Mineralquellen
Bundeskammer der gewerblichen
Wirtschaft
Hoher Markt 3
1010 Vienne

Dr Karl Bier
Chefredakteur
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienne

Dr Hans Ettl
Ministère des affaires sociales
Stubenring 1
1010 Vienne

Dr Herbert Gutwald
Unilever
Schenkenstrasse 8
1010 Vienne

Dr Robert Harmer
Fachverband der Nahrungs- und
Gemussmittell-Industrie Osterreichs
Renngasse 4
1010 Vienne

Dr Theodor Jachimowicz
Bundesanstalt für Bienenkunde
Grinzinger Allee 76
1196 Vienne

Hedwig Kaiser
Ministère des affaires sociales
Stubenring 1
Vienne I

AUTRICHE (suite)

Walter Körbler
Ministère des affaires sociales
Stubenring 1
1010 Vienne

Friedrich Lang
Ministère du commerce et de l'industrie
Stubenring 1
1010 Vienne

Prof. Kurt Lohwag
Hochschule für Bodenkultur
Gregor Mendel Strasse 33
1180 Vienne

Dr. Johann Iustig
Generalprokuratur
Museumstrasse 12
1010 Vienne

Eva Melas
Österr. Arbeitsgemeinschaft für
Volksgesundheit
Stubenring 1
1010 Vienne

Dr. Alois Modl
Geschäftsführer
Fachverband für Mineralwasser
Bundeskammer der gewerblichen
Wirtschaft
Hoher Markt 3
1010 Vienne

Stephan Neugschwendtner, ingénieur
Gärtnergasse 10
1030 Vienne

Quirinus Peschl
Représentant du Maire de Vienne
M. Abt. 59 - Marktamt
Radetzkystrasse 10/2/13
1030 Vienne

Dr. Alfred Psota
M.A. 60 - Arbeiterkammervertreter
Bernoullistrasse 4/30/11
1222 Vienne

Valerie Reuterer
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienne

AUTRICHE (suite)

Universitäts-Dozent, Sekt. Chef
Dr Karl Schindl
in Vertretung des Herrn
Staatssekretärs
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienne

Dr Leopold Schmid
Université de Vienne
Hetzendorferstrasse 115
1120 Vienne

Dr Franz Strasser
Osterr. Heilbäder und Kurorteverband
Josefsplatz 6
1010 Vienne

Maria Vitek
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienne

BELGIQUE

Paul Michael Karl
EWG Glucose Verband
3, Av. du Manoir d'Anjou
Bruxelles

Adeline Simoens
Ambassade de Belgique
Vienne

Robert Delville
Délégation Codex Belge
Chambre syndicale des eaux minérales
26, rue du Lombard
Bruxelles

DANEMARK

Erik Mortensen
Ministère de l'agriculture
Slotsholmsgade 10
Copenhague K

Mog Kondrup
Technologie alimentaire
"Isalesta"
H.C. Andersens Blvd. 18
Copenhague V

FRANCE

Gérard Weill
Secrétaire général du Comité
interministériel de l'alimentation
et de l'agriculture
Ministère de l'agriculture
78, rue de Varenne
Paris 7ème

Kern
Ministère de l'agriculture
Service de la répression des fraudes
42bis, rue de Bourgogne
Paris 7ème

Lafont
Administrateur civil
(Sous-Direction de l'hygiène
publique)
Ministère des affaires sociales
8, rue de la Tour des Dames
Paris 9ème

ALLEMAGNE, Rép. féd.

Dr h.c. Edmund Forschbach
Ministerialdirigent
Bundesministerium für Gesundheits-
wesen
Deutscherherrenstrasse 87
532 Bad Godesberg

Günter Klein
Rechtsanwalt
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Am Hofgarten 16
53 Bonn

Dr Felix Krusen
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
53 Bonn

Dr Martin Seidel
Regierungsrat
Bundswirtschaftsministerium
53 Bonn-Duisdorf
Lengsdorferstrasse

Dr Hans Bodo Tolkmitt
Justitiar
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
An der Alster 56
2 Hambourg 1

ITALIE

Marco Cantele
Coordonnateur
Ambassade d'Italie
Rennweg 27
1030 Vienne

LUXEMBOURG

Dr Henri Krombach
Ingénieur chef de division
Ministère de la santé publique
Rue A. Lumière 1A
Luxembourg

PAYS-BAS

Dr J. Roberts
Directeur adjoint
Ministère de l'agriculture
La Haye

Dr F.J.J. Besier
Ministerialdirektor
Ministère des affaires sociales et de
la santé publique
La Haye

Dr P.W.M. van der Weijden
's Jacobplein 1
Rotterdam

POLOGNE

J. Serwatowski
Vice-Directeur
Ministère du commerce extérieur
Wiejska 10
Varsovie

Anna Czerni
Ministère du commerce extérieur
Bureau de l'inspection de la qualité
Stepinska 9
Varsovie

Hanna Matysiak
Ministère du commerce extérieur
Bureau de l'inspection de la qualité
ul. Reymonta 11/13
Poznan

WaclaŹ Orłowski
Ministère du commerce extérieur
Bureau de l'inspection de la qualité
Stepinska 9
Varsovie

SUISSE

Prof. Otto Högl
Comité national suisse
Taubenstrasse 18
Berne

SUISSE (suite)

Dr Ernest Feisst, Minister a. D.
Präsident der Eidgenössischen
Ernährungskommission
Brissago (Ti)

Prof. Hermann Mohler
Cskar Biderstrasse 10
8057 Zürich

Walter Reinle
Utoquai 49
Zürich

TURQUIE

Ulvi Acarman
Conseiller commercial auprès de
l'Ambassade de Turquie
Vienne

ROYAUME-UNI

L.G. Hanson
Chief Executive Officer
Food Standard Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Londres, W.C. 1

George Kett
Research Director
Food Manufacturer's Federation
Norwich

YUGOSLAVIE

Nikodin Grbic
Attaché
Ambassade de Yougoslavie
Rennweg 3
1030 Vienne

Dr Slobodan Stosic
Inspecteur fédéral pour l'hygiène et
l'alimentation
Ministère fédéral de la santé publique
Belgrade, post 25

Prof. Bozidar Vajié
Zagreb I
Domagojeva 2

PAYS OBSERVATEURS

AUSTRALIE

Richard G. Biddle
Veterinary Surgeon
Australia House
Strand
Londres, W.C. 2

Alan Ainsworth Clemson
Principal Livestock Officer (Apiculture)
New South Wales Department of Agriculture
Sydney

CUBA
Luis Orlando Rodriguez
Représentant de Cuba à l'AIEA
Wiedner Hauptstrasse 57
1040 Vienne

JAPON
Saburo Fukai
Government of Japan
1062 Hiraicho, Kiryu City
Gummapref

Kimio Mori
Government of Japan
1-329 Kashiwagi, Shinjukuku
Tokyo

Dr Kisaku Mori
Government of Japan
755-1 Nishihisakata
Kiryu

Shoji Sunaga
General
Government of Japan
Kasumi Gaseici, Chiyoda-Ku
Tokyo

NOUVELLE-ZELANDE
Noel R. Woods
Agricultural Adviser
New Zealand High Commission
Haymarket
Londres, S.W. 1

NICARAGUA
Dr Gloger
Consul
Liechtensteinstrasse
1090 Vienne

PEROU
Mamuel Mujica
Ambassadeur du Pérou
Gottfried Kellergasse 2
1030 Vienne

Enrique Lafosse
Conseiller d'Ambassade
Gottfried Kellergasse 2
1030 Vienne

ETATS-UNIS D'AMERIQUE
Donald M. Mounce
Company Officer
Campbell Soup Co.
Department of Agriculture
Camden
New Jersey

ETATS-UNIS D'AMERIQUE
(Suite)

David A. Patton
Head, Food Inspection
US Department of Agriculture C+MS
Fruit and Vegetable Division
Washington, D.C.

Jan J. Mertens
Director, Overseas Department
National Canner's Association
52, Vooruitgangstrasse
Bruxelles 1
Belgique

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

APIMONDIA

Dr. Horwarth-Duisberg
Instituttleite
Stresemannstrasse 35
Brême

CO-SECRETAIRES

Dr Claus Agthe
Spécialiste scientifique
(Additifs alimentaires)
OMS, Genève

Dr Leslie G. Ladomery
Spécialiste des normes alimentaires
FAO, Rome

Dr D.M. Smith
Conseiller technique auprès du Programme
mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Sous-Division de la science et de la
technologie alimentaires
FAO, Rome

ANNEXE II

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE MIEL

1) Définition du miel

Par miel, on entend exclusivement la substance sucrée produite par les abeilles domestiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment et combinent avec des matières spécifiques et emmagasinent dans les rayons de la ruche.

2) Description

Le miel consiste essentiellement en une solution concentrée de différents sucres mais surtout de glucose et de fructose. Outre le glucose et le fructose, le miel contient des protéines, des acides aminés, des enzymes, des acides organiques, des matières minérales, du pollen et d'autres substances et peut renfermer du saccharose, du maltose, du mélézitose et d'autres oligo-saccharides (y compris des dextrines); ainsi que des traces de champignons, d'algues, de levures et d'autres particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. En ce qui concerne sa consistance, le miel peut être fluide, épais ou cristallisé (en partie ou en totalité). Sa saveur et son arôme varient, mais ils dérivent en général de la plante dont le miel provient.

3) Autres définitions et désignations

3.1 En fonction de l'origine :

- a. Miel de nectar : miel qui provient principalement des nectaires de fleurs.
- b. Miel de miellat : miel qui provient principalement des sécrétions de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles. Sa couleur va du brun clair ou verdâtre à une teinte presque noire.

3.2 En fonction du mode de traitement :

- a. Miel en rayons : miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculés de rayons fraîchement construits ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou sections de rayons.
- b. Miel centrifugé : miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.
- c. Miel pressé : miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré.

4) Composition

4.1 Critères de composition du miel

- a) Teneur en sucres réducteurs exprimée en sucre interverti :
 - Miel : au minimum 65%
 - Miel de nectar désigné comme tel sur l'étiquette : au minimum 70%
 - Miel de miellat et mélange des deux : au minimum 60%

- b) Teneur en eau : au maximum 21%
Miels de bruyère (Calluna) et
de trèfle (Trifolium) au maximum 23%
- c) Teneur en saccharose apparent** : au maximum 5%
Miel de miellat et miel de trèfle au maximum 10%*
- d) Teneur en matières insolubles
dans l'eau : au maximum 0,1%
Miel pressé au maximum 0,5%
- e) Teneur en matières minérales
(cendres) : au maximum 0,4%
Miel de miellat au maximum 1%
- f) Acidité : au maximum 40 milliéquivalents d'acide pour 1 000 g.
- g) Indice diastasique** et teneur en hydroxyméthylfurfural** :

Déterminés immédiatement après traitement et mélange,
indice diastasique (échelle de Gothe) : au minimum 8

Teneur en hydroxyméthylfurfural : au maximum 40 mg/kg

Miels ayant une teneur faible en enzymes naturelles, par exemple
miels d'agrumes :

Indice diastasique (échelle de Gothe) : au minimum 4
sous réserve que la teneur en HMF ne soit pas supérieure à 10 mg/kg.

4.2 Additifs et additions : aucun

4.3 Interdictions spécifiques

- a) Le miel ne doit présenter aucun goût, arôme ou odeur inadmissibles, communiqués par des matières étrangères au cours de son extraction ou de son emmagasinage.
- b) Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter, être effervescent ni contenir plus que des traces de levures en activité.
- c) Le miel ne doit pas être chauffé au point que les enzymes naturelles qu'il contient sont considérablement atténuées ou détruites (voir 4.1 g).
- d) Le miel doit être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition telles que : moisissures, insectes, débris d'insectes, couvain et grains de sables, lorsqu'il est vendu au détail ou lorsqu'il est utilisé dans tout produit destiné à la consommation humaine.
- e) L'acidité du miel ne doit pas être changée de manière artificielle.

* Les valeurs sur la teneur en saccharose réel seront déterminées quand un accord sur les méthodes d'analyse recommandées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aura été conclu.

** Les chiffres indiqués sont susceptibles d'être révisés en fonction des perfectionnements apportés aux méthodes d'analyse.

5) Etiquetage

- 5.1 L'étiquetage du miel doit satisfaire aux dispositions générales établies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 5.2 Sous réserve des dispositions du paragraphe 5.5 ci-dessous, seuls les produits répondant à la norme peuvent être désignés comme "miel".
- 5.3 Aucun miel ne peut être désigné par l'une quelconque des dénominations contenues dans le paragraphe 3 s'il ne répond pas aux descriptions appropriées qui s'y trouvent.
- 5.4 Le miel peut être désigné en fonction de sa couleur et de son origine florale ou végétale, si une partie importante du miel provient de l'origine florale ou végétale indiquée et si ce produit possède les caractéristiques du genre de miel en question. Le miel peut être désigné en fonction du nom de la région géographique ou topographique, sous réserve qu'il soit produit entièrement dans la région indiquée dans la désignation.
- 5.5 a) Un miel ne répondant pas aux dispositions des paragraphes 4.3a ou 4.3b de la présente norme doit, s'il est mis en vente, être étiqueté "miel de pâtisserie" ou "miel d'industrie".
- b) Le miel ne répondant pas aux dispositions des paragraphes 4.1g ou 4.3c de la présente norme doit, s'il est mis en vente, être étiqueté "miel chauffé", "miel de pâtisserie" ou "miel de fabrication".

6) Méthodes d'analyse

(Les méthodes d'analyse élaborées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seront insérées ici. Voir par. 4h) du présent rapport).