



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  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/4  
SP 10/8-Tercer Período  
de Sesiones  
Mayo 1966

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuarto Período de Sesiones, Roma 7-14 noviembre 1966

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DEL

COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

Viena, 24-27 mayo 1966

INTRODUCCION

1. El Tercer Período de Sesiones del Comité Coordinador para Europa se celebró del 24 al 27 de mayo en Viena a invitación del Gobierno de Austria. Abrió la sesión el Sr. Soronics, Secretario de Estado en el Ministerio de Asuntos Sociales. Se recibieron excusas del Coordinador para Europa, Ministro a. D. Dr. H. Frenzel, temporalmente indispuesto. Por delegación del Dr. Frenzel, presidió la reunión el Dr. R. Wildner. Asistieron a la reunión delegados y observadores de los siguientes países de la región europea: Austria, Bélgica, Checoslovaquia, Dinamarca, Francia, República Federal de Alemania, Hungría, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, Suecia, Suiza, Turquía, Reino Unido y Yugoslavia, y observadores de los siguientes países no europeos: Cuba, Nueva Zelanda y Estados Unidos de América. Estuvieron asimismo presentes observadores de cuatro organizaciones internacionales. Actuaron como secretarios conjuntos de la reunión representantes de la FAO y de la OMS. (La lista de participantes figura en el Apéndice I, omitido).

2. El Comité aprobó el programa provisional después de introducir algunas modificaciones en el orden de los temas.

## INFORME DEL COORDINADOR PARA EUROPA SOBRE LA MARCHA DE LOS TRABAJOS

3. El Dr. Wildner dio, por encargo del Coordinador para Europa, un Informe detallado de la marcha de los trabajos de los diversos Comités del Codex que se habían reunido desde el último período de sesiones del Comité Coordinador. Según el informe, se habían realizado progresos notables por la mayoría de los Comités de Productos del Codex y se había enviado un cierto número de normas provisionales a los Gobiernos para obtener sus comentarios detallados en el Trámite 3 y 6 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius para la Elaboración de Normas. Un proyecto de norma provisional para margarina se enviaría pronto a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS para obtener sus observaciones de acuerdo con el Trámite 6 del Reglamento de la Comisión para la Elaboración de Normas.

4. El Dr. Wildner señaló al Comité Coordinador, que, antes del Cuarto período de Sesiones del Comité Coordinador, se celebrarán las reuniones de los Comités del Codex que se citan a continuación:

- Tercera Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos 31 de mayo - 3 de junio de 1966 en la Sede de la FAO, Roma.
- Tercera Reunión del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, 6 - 10 de junio, 1966, en la Sede de la FAO, Roma.
- Noveno Período de Sesiones del Comité Conjunto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, del 20 al 25 de junio, 1966, en la Sede de la FAO, Roma.
- Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Carnes y Productos Cárnicos, del 4 al 8 de julio, 1966, en Kulmbach, Baviera.
- Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, del 25 al 29 de julio, 1966, en Ottawa, Canadá.
- Primera Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos pesqueros, del 29 de agosto al 2 de septiembre, 1966, en Bergen, Noruega.

## REPRESENTACION EUROPEA EN EL COMITE EJECUTIVO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS.

5. De conformidad con la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius en su Tercer Período de Sesiones, las delegaciones de Suiza y Austria presentaron una propuesta recomendando que Europa dispusiera de dos puestos en el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius. (Documento SP 10/8, 21 de abril de 1966). Teniendo en cuenta lo nutrido de la participación de los países europeos en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius, se propuso un segundo puesto para asegurar la representación adecuada y plena de sus intereses. El Comité estudió detenidamente esta propuesta y también sus posibles repercusiones con respecto a las otras regiones representadas en el Comité Ejecutivo. La mayoría de las delegaciones manifestaron su acuerdo en cuanto a que los Coordinadores nombrados por las regiones de la Comisión fueran miembros natos

del Comité Ejecutivo. Las delegaciones de Austria y Suiza dieron su conformidad a esta solución alternativa y retiraron formalmente su propuesta primitiva. Las delegaciones de Dinamarca, Países Bajos, Polonia y Suecia manifestaron que, de momento, no consideraban conveniente un aumento en el número de miembros del Comité Ejecutivo y que preferirían que los Coordinadores participasen en todas las reuniones del Comité Ejecutivo sin ser miembros propiamente dichos.

#### ORGANIZACION INTERNA DEL COMITE COORDINADOR

6. Se recordó que la cuestión referente a la organización interna del Comité Coordinador se había venido arrastrando desde las reuniones anteriores del Comité. En este momento, el Coordinador para Europa no tenía propuestas que hacer, ya que no había tenido tiempo para consultar con los Presidentes de los Comités del Codex de Europa. Varias delegaciones expresaron su opinión de que los Coordinadores deberían disponer de la ayuda de asesores de los Países Miembros de la región. Otras delegaciones opinaron que era prematuro estudiar cualquier plan formal a este respecto hasta que el Coordinador para Europa hubiera podido consultar con los Presidentes de los Comités del Codex de la región. Por tanto, se convino en aplazar el estudio de este asunto hasta que se celebrase el Cuarto Período de Sesiones del Comité Coordinador en noviembre de 1966. Mientras tanto, se invitó a varios países miembros a presentar al Coordinador cualquier propuesta que quisieran hacer a este respecto.

#### AGUAS MINERALES NATURALES

7. El Prof. O. Högl, Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, además de informar sobre la primera reunión del Comité (documento SP 10/122), explicó brevemente que se había nombrado por el Comité un grupo provisional constituido por Bélgica, Checoslovaquia, Francia, República Federal de Alemania e Italia, para preparar una definición de las aguas minerales naturales. El delegado de la República Federal de Alemania consideró que no era necesario nombrar tales grupos, puesto que esto supondría que los representantes de algunos países tendrían que asistir a reuniones suplementarias. Algunas delegaciones señalaron que cualquier definición de aguas minerales naturales debería distinguir claramente entre las que se emplean como aguas de mesa y las que poseen propiedades terapéuticas. Según algunas delegaciones, las aguas minerales con propiedades terapéuticas no se considerarían normalmente como alimentos o bebidas dentro del alcance del Codex Alimentarius. Se llamó la atención del Comité Coordinador respecto al peligro que suponía el empleo de aguas minerales terapéuticas en la fabricación de bebidas no alcohólicas. El Comité Coordinador llegó a la conclusión de que el Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales elaboraría propuestas completas para aguas minerales naturales.

#### ALIMENTOS DIETETICOS

8. El Dr. h.c. Edmund Forschbach, Presidente del Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos, además de informar sobre la Primera reunión

del Comité del Codex, explicó que el Comité había adoptado, con ligeras modificaciones, la definición de alimentos dietéticos tal como se había propuesto por la Comisión del Codex Alimentarius en su Tercer Período de Sesiones. La definición de alimentos dietéticos no debe contener ningún criterio médico, pero, en el informe del Comité, se aclara que el objeto de todo alimento dietético y cualquier reivindicación con respecto al mismo tendría que estar justificada por razones médicas. Se convino en que el informe de la Primera reunión del Comité se presentase como informe de la marcha de los trabajos en el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA MIEL

9. El Comité Coordinador examinó detalladamente el proyecto de norma provisional para la miel que había sido enviado a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 6 del Reglamento de la Comisión para la Elaboración de Normas. El Comité había recibido los comentarios de varios Gobiernos Europeos y no europeos. El proyecto de norma provisional se examinó punto por punto, a la vista de estas observaciones. El texto de la norma, después de revisado por el Comité, figura en el Apéndice II de este Informe.

10. Después de examinar el proyecto de norma, el Comité consideró conveniente llamar la atención sobre los puntos siguientes:

a) Punto 3.3 Miel sucia

Esta definición debería figurar en el proyecto de norma, puesto que se refiere a un producto que se expide al por mayor. Antes de llegar al comercio al por menor, este tipo de miel debería filtrarse o clarificarse.

b) Punto 4.1b) Contenido de humedad

La delegación de Austria hizo notar al Comité que Austria no podía aceptar un contenido de humedad en la miel mayor del 20%.

c) Punto 4.1d) Contenido de sólidos insolubles en agua

Las delegaciones de Países Bajos, Bélgica y Luxemburgo señalaron al Comité que la legislación de sus países permitía un límite mayor de 0,8% de sólidos insolubles en agua. El Comité solicitó de estas delegaciones que proporcionaran más datos sobre esta cuestión cuando se estudiara la norma por el Cuarto período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en noviembre de 1966.

d) Punto 4.1f) Acidez

Las delegaciones de Bélgica, Luxemburgo y los Países Bajos señalaron al Comité que la legislación de sus países permitía 5,0 ml. de solución normal de hidróxido sódico. La delegación de Austria indicó que no creía conveniente que se mencionase el pH.

e) Puntos 4.1g) y h) Diastasa e Hidroximetilfurfural (HMF)

Después de haber sido informado por la delegación de la República Federal de Alemania que se habían emprendido trabajos sobre la significación de la diastasa y el HMF, el Comité recomendó que los países interesados examinaran nuevamente estos problemas y enviaran sus observaciones y resultados al Punto de Contacto del Codex Austríaco, con el fin de que pudieran enviarse a los delegados con antelación al Cuarto Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en noviembre de 1966.

f) Punto 6 Métodos de análisis

El Comité Coordinador decidió trasladar los métodos de análisis provisionales contenidos en el proyecto de norma para la miel, al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Se solicitó que dicho Comité estudiara, con carácter de prioridad, los métodos propuestos, y llamó la atención en las invitaciones a los países, sobre la probable necesidad de enviar expertos en apicultura a su Segunda reunión de septiembre de 1966. El Comité Coordinador consideró que se necesitaba ahora urgentemente disponer de recomendaciones en firme sobre métodos de análisis, teniendo en cuenta la fase avanzada en que se encuentra la elaboración de la norma provisional para la miel. La delegación del Reino Unido se comprometió a enviar a la Secretaría los métodos de análisis contenidos en la norma para la miel.

11. Después de haber completado su estudio detallado del proyecto de norma provisional para la miel, el Comité decidió que quedase la norma en el Trámite 7 del Reglamento de la Comisión para la Elaboración de Normas. Teniendo en cuenta la necesidad de conseguir más datos sobre los puntos indicados arriba (10), se solicitó de las delegaciones que proporcionaran esta información y cualquier otro comentario al Punto de Contacto del Codex Austríaco antes del 15 de agosto de 1966, de manera que pudiera prepararse un documento sobre estas cuestiones para su estudio por el Comité Coordinador en su Cuarto Período de Sesiones en noviembre de 1966. Se esperaba que dicha reunión pudiera completar la norma y hacer una recomendación a la Comisión del Codex Alimentarius sobre si la norma habría de considerarse como una norma europea o una norma mundial en el Trámite 8. Se solicitó de la Secretaría de la Comisión que pusiera a disposición de todos los Miembros de la Comisión copias del proyecto de norma provisional en el Trámite 7, así como de este informe del Comité Coordinador, de manera que la miel pudiera ser uno de los puntos del programa provisional del Cuarto Período de Sesiones de la Comisión. Las copias de todos los datos que han de enviarse a la delegación austríaca antes del 15 de agosto de 1966 deberán enviarse también a la Secretaría en Roma. Se solicitó de la delegación austríaca que procurase que este documento estuviera a disposición de la Secretaría, para su distribución a los Gobiernos, para el 15 de septiembre próximo.

HELADOS COMESTIBLES

12. El Comité Coordinador tenía para examinar un documento presentado por la Delegación sueca (Documento LSK 106 1a-SP 10/3-tercera reunión)

referente al asunto de las normas para todos los tipos de helados comestibles. El Comité tomó nota también de que la Federación Internacional de Lechería había presentado proyectos de normas para helados de leche y de crema para estudio en la 9a Sesión del Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Se presentó una proposición al Comité Coordinador sugiriendo que se trasladara a un organismo auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius la responsabilidad de elaborar normas para todos los tipos de helados comestibles (productos de leche y sin leche). Teniendo en cuenta la diversidad de opiniones sobre helados comestibles y mantecados, se recomendó que esta propuesta pasara a la Comisión del Codex Alimentarius para su decisión. Mientras tanto, el Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios sobre la Leche y los Productos Lácteos deberá tener en su Noveno Período de Sesiones el documento sueco y ser invitado a presentar observaciones sobre la totalidad del problema de los helados comestibles en el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Se hizo observar, además, que el Gobierno de Suecia debería estar preparado para aceptar la responsabilidad de un Comité del Codex que elaborase normas para todos los tipos de helados comestibles, si así lo considerase conveniente la Comisión del Codex Alimentarius.

#### OTROS ASUNTOS

##### 13. Caldos y sopas

El Comité recibió un informe de la Delegación de Suiza referente a la posibilidad de elaborar Normas europeas para Caldos y Sopas. El Comité Coordinador decidió incluir esta cuestión en el Programa provisional del Cuarto Período de Sesiones del Comité Coordinador en el próximo noviembre.

##### 14. Conservas de frutas

La Delegación de Suiza llamó la atención del Comité sobre el hecho de que la mayoría de los países europeos habían considerado que no era necesario que su legislación contuviera normas tan detalladas como las que se estaban elaborando por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. La Secretaría informó al Comité que varios países, europeos y no europeos, al comentar estas normas en el Trámite 3 habían hecho observaciones análogas a las contenidas en el documento suizo. El Comité Coordinador opinó que las propuestas suizas eran de interés general para varios países y deberían discutirse en el tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que tendría lugar en Roma del 6 al 10 de junio de 1966. La Delegación suiza se comprometió a presentar su documento a la Secretaría de manera que pudiera traducirse y ponerse a disposición del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas.

#### FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

15. El Comité fue informado de que la fecha probable para la próxima reunión del Comité sería el 8 de noviembre de 1966 en la Sede de la FAO en Roma.

## APENDICE II

### 1. Definición de miel

Se entiende por miel exclusivamente la sustancia dulce producida por las abejas obreras del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas, que ellas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas y almacenan después en los panales.

### 2. Descripción

La miel se compone esencialmente de una solución concentrada de azúcares diferentes. La fructosa permanece en su mayor parte en estado de solución. Además de la glucosa y la fructosa, la miel contiene sacarina, maltosa, melicitosa, oligosacáridos, dextrinas, proteínas, enzimas, ácidos orgánicos, polen y otras sustancias, y puede contener hongos, algas, levaduras y otras partículas sólidas resultantes del proceso de obtención de la miel. El color de la miel varía desde claro como el agua a negro parduzco. La consistencia puede ser fluida, viscosa o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero generalmente derivan del vegetal del que proceden.

### 3. Otras definiciones y designaciones

#### 3.1 Según su origen:

- a) Miel de flores es la miel que procede principalmente del néctar de las flores y tiene un contenido de azúcar invertido superior al 70 por ciento.
- b) Miel de mielada es la miel que procede principalmente de exudados de plantas y exudaciones sobre plantas y tiene un contenido de azúcar invertido mayor del 60 por ciento. Puede tener una consistencia entre fluida y viscosa y un color desde claro a pardo o casi negro.
- c) Miel de brezo es la miel que procede del brezo y que tiene un contenido de azúcar invertido mayor del 70 por ciento.
- d) Miel de meliloto - Los Países Bajos proporcionarán la definición al Punto de Contacto del Codex Austríaco el 15 de agosto de 1966.

#### 3.2 Según el modo de tratamiento

- a) Miel de panal es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción no incubados y conservada en celdillas cerradas, en panales enteros o en secciones de panales.
- b) Miel de gota o escurrida es la miel que se obtiene dejándola fluir de los panales destapados sin emplear ningún procedimiento mecánico.
- c) Miel centrifugada es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales destapados no incubados.

- d) Miel prensada es la miel obtenida mediante la compresión de los panales no incubados con o sin aplicación de calor moderado que no pase de 45°C y sin alterar mucho los enzimas.
- e) Miel sobrecalentada es la miel que se ha calentado a una temperatura tal que sus enzimas se han inactivado total o parcialmente.

3.3 Miel sucia es la miel mohosa y la miel que contiene insectos, restos o huevos de insectos.

#### 4. Composición

##### 4.1 Criterios de composición de la miel

- a) Contenido de azúcar invertido      No menor de 60%.
  - b) Contenido de humedad                      En general, no mayor de 20%, pero se considera que se satisface la norma cuando el contenido de humedad no pasa de 22%. La miel de brezo o de meliloto así descritas en la etiqueta no deberán tener un contenido de humedad mayor de 23%.
  - c) Contenido aparente de sacarosa      No mayor de 5% \*.  
Miel de mielada                      No mayor de 10% \*.
- \* Los valores finales se establecerán cuando se haya llegado a un acuerdo sobre un Método de Análisis recomendado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
- d) Contenido de sólidos insolubles en agua:
    - i) para miel en general                      No mayor de 0,1%
    - ii) excepto para miel prensada así etiquetada                      No mayor de 0,3%
  - e) Contenido de sustancias minerales (cenizas)
    - Miel de flores                      Entre 0,08% y 0,4%
    - Miel de mielada                      No más de 1%.
  - f) Acidez                                      No deberán gastarse más de 4,0 ml de solución normal de hidróxido sódico por 100 gr. de miel para neutralización a pH 8,3
  - g) Cifra de diastasa en la escala de Gothe                      No menor de ....
  - h) Contenido de hidroximetilfurfural                      No mayor de ....



4.2 Aditivos y adiciones Ninguno

4.3 Prohibiciones específicas

- a) La miel no deberá contener ningún sabor, aroma o color extraños ni inconvenientes.
- b) La miel no deberá acusar ninguna señal de comienzo de fermentación, ni ser efervescente ni contener más que ligeros indicios de levadura en actividad.
- c) La acidez de la miel no debe cambiarse artificialmente.
- d) La miel sucia no deberá venderse.

5. Etiquetado

- 5.1 La miel deberá ajustarse a las disposiciones establecidas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.
- 5.2 De conformidad con lo estipulado en el párrafo 5.5 que figura más adelante, sólo podrán llevar la etiqueta de "miel" los productos que se ajusten a la norma.
- 5.3 Ninguna miel podrá designarse por ninguna de las designaciones que figuran en el párrafo 3, a menos que se ajuste a la descripción apropiada contenida en el mismo.
- 5.4 La miel podrá designarse con arreglo al color, la procedencia vegetal o floral o el origen geográfico o topográfico.
- 5.5 a) La miel que no se ajuste a las condiciones establecidas en los párrafos 4.1g, 4.1h, 4.4a y 4.4b de esta norma deberá llevar la etiqueta de "miel industrial" o "miel de pastelería", en el caso de que se ofrezca para la venta.  
b) La miel sobrecalentada, si se ofrece para la venta, deberá llevar la etiqueta de "miel industrial" o "miel de pastelería".

6. Métodos de análisis

6.1 Para la determinación de los criterios de composición establecidos en el párrafo 4.1 anteriormente indicado, deberán emplearse los métodos de análisis siguientes. Estos métodos están sujetos a ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

a) Contenido de azúcar invertido

Reducción de cobre por volumetría. Métodos Oficiales de Análisis de la A.O.A.C., 9ª edición, artículo 29.035.29.037.

b) Contenido de humedad

El índice de refracción se determina a 20°C (en caso de que se determine a una temperatura distinta de 20°C, se aplica la corrección correspondiente para 20°C) y el contenido de humedad se encuentra en la tabla siguiente:

| Indice de refracción (20°C) | Contenido de humedad (%) | Indice de refracción (20°C) | Contenido de humedad (%) | Indice de refracción (20°C) | Contenido de humedad (%) |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1.5044                      | 13,0                     | 1.4961                      | 16,2                     | 1.4880                      | 19,4                     |
| 1.5038                      | 13,2                     | 1.4956                      | 16,4                     | 1.4875                      | 19,6                     |
| 1.5033                      | 13,4                     | 1.4951                      | 16,6                     | 1.4870                      | 19,8                     |
| 1.5028                      | 13,6                     | 1.4946                      | 16,8                     | 1.4865                      | 20,0                     |
| 1.5023                      | 13,8                     | 1.4940                      | 17,0                     | 1.4860                      | 20,2                     |
| 1.5018                      | 14,0                     | 1.4935                      | 17,2                     | 1.4855                      | 20,4                     |
| 1.5012                      | 14,2                     | 1.4930                      | 17,4                     | 1.4850                      | 20,6                     |
| 1.5007                      | 14,4                     | 1.4925                      | 17,6                     | 1.4845                      | 20,8                     |
| 1.5002                      | 14,6                     | 1.4920                      | 17,8                     | 1.4840                      | 21,0                     |
| 1.4997                      | 14,8                     | 1.4915                      | 18,0                     | 1.4835                      | 21,2                     |
| 1.4992                      | 15,0                     | 1.4910                      | 18,2                     | 1.4830                      | 21,4                     |
| 1.4987                      | 15,2                     | 1.4905                      | 18,4                     | 1.4825                      | 21,6                     |
| 1.4982                      | 15,4                     | 1.4900                      | 18,6                     | 1.4820                      | 21,8                     |
| 1.4976                      | 15,6                     | 1.4895                      | 18,8                     | 1.4815                      | 22,0                     |
| 1.4971                      | 15,8                     | 1.4890                      | 19,0                     |                             |                          |
| 1.4966                      | 16,0                     | 1.4885                      | 19,2                     |                             |                          |

Wedmore E.B., Bee World 36. 197.1955

c) Contenido aparente de sacarosa

Reducción volumétrica de cobre después de inversión por el método de Walker (Walker, U.S. Department of Commerce, Circular del National Bureau of Standards C440. pág. 132) y neutralización.

d) Contenido de sólidos insolubles en agua

Disolver una cantidad adecuada, pesada al centígramo, de una muestra bien mezclada de miel en agua caliente, filtrar por un crisol de vidrio sinterizado de poro fino, previamente secado a 135°C, y pesar a la décima de milígramo, lavar a fondo con agua caliente hasta que el filtrado esté exento de azúcares secar durante una hora a 135°C, enfriar y pesar a la décima de mg.

e) Contenido de sustancias minerales (cenizas): Métodos Oficiales de Análisis de la A.O.A.C., 9ª edición, artículo 29.097.

f) Acidez: Métodos Oficiales de Análisis de la Asociación of Official Agricultural Chemists, 9ª edición, artículo 29.131.

g) Diastasa: J.E.Schade, G.L. Marsh, J.E. Eckert, Food Research 23, pág. 446, 1958, según la modificación posterior de J.W.White, F.W.Pairent, J.A.O.A. C. 42, pág. 341, 1959, o H. Hadorn, Mitt. Gebiete Lebensmittel u. Hyg. Bern. 52.67. 1961

h) Contenido de hidroximetilfurfural

O. Winkler, Z. Unters. Lebensmittel 102, 161, 1955.