

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/25

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
24° período de sesiones
Ginebra, 2-7 de julio de 2001**

**INFORME DE LA SÉPTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE AZÚCARES
Londres, 9-11 de febrero de 2000**

Nota: El Presente Informe Contiene la Circular CI 2000/5-S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/10.2

CL 2000/5-S
Abril de 2000

- A:** Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados
- De:** Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.
- Asunto:** Distribución del informe de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Azúcares (ALINORM 01/25)

Se adjunta el informe de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Azúcares. La Comisión del Codex Alimentarius lo examinará en su 24° período de sesiones (Ginebra, Suiza, 2-7 de julio de 2001).

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24° PERÍODO DE SESIONES

1. Proyecto de Norma Revisada para la Miel en el Trámite 8; ALINORM 01/25, Apéndice II.
2. Anteproyecto de Enmienda a la Norma para los Azúcares en el Trámite 5/8; ALINORM 01/25, Apéndice III.

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre las cuestiones mencionadas deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluido el Examen de las Declaraciones relativas a Consecuencias Económicas (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 10ª ed., páginas 32-34). Las enmiendas propuestas y las observaciones deberán enviarse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: + (06) 570.54593 o correo electrónico: codex@fao.org), para el 31 de marzo de 2001.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Azúcares llegó a las siguientes conclusiones en su séptima reunión:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL COMITÉ EJECUTIVO Y/O DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

- Proyecto de Norma Revisada para la Miel, para su adopción en el Trámite 8 (párr. 50);
- Proyecto de enmiendas a la Norma Revisada para los Azúcares, para su adopción en el Trámite 5/8 (párr. 66);
- Las siguientes propuestas de trabajos futuros para el Comité:
 - Examen de las Enmiendas propuestas a la Norma para los Azúcares;
 - Elaboración de Normas para las Mieles Monoflorales
 - Finalización de la Parte segunda de la Norma para la Miel, referente a los usos industriales, para su aprobación (párr. 69).

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

- Acordó informar al Comité del Codex sobre Principios Generales de que, en sus trabajos, los factores siguientes eran elementos pertinentes de otros factores legítimos:
 - Consideraciones económicas
 - Información al consumidor
 - Buenas prácticas agrícolas y de fabricación (párr. 6).
- Acordó remitir la propuesta de elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para la Miel al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, para examinar la necesidad de su preparación (párr. 68).
- Acordó mantener un Anexo y el descargo de responsabilidad que aparecía al principio del mismo, entendiendo que los elementos discrecionales deberían incluirse en el Anexo y observando que dicho descargo no cambiaría la condición jurídica del Anexo en cuestión (párrs. 5, 31).
- Observó que el establecimiento de disposiciones cuantitativas relativas al arsénico y el plomo para su inclusión en el Proyecto de Norma Revisada para la Miel, tal como fue remitido a este Comité por la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (ALINORM 99/23A, Parte II del Apéndice V), correspondía al mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes y no al del Comité sobre Azúcares (párr. 18).

ÍNDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3
ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE AZÚCARES POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX	4-6
PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MIEL	7-50
PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA REVISADA PARA EL AZÚCAR.....	51-66
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS.....	67-69

LISTA DE APÉNDICES

	Página
APÉNDICE I – LISTA DE PARTICIPANTES	9
APÉNDICE II – PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MIEL	18
APÉNDICE III – ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA LOS AZÚCARES	26
APÉNDICE IV – INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS	27

INFORME DE LA SÉPTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE AZÚCARES

Londres, Reino Unido, 9-11 de febrero de 2000

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Azúcares (CCS) celebró su séptima reunión en Londres, Reino Unido, del 9 al 11 de febrero de 2000, por amable invitación del Gobierno del Reino Unido. La reunión fue presidida por el Sr. Grant Meekings, Jefe de la División de Etiquetado y Normas Alimentarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La lista completa de participantes figura como Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por el Sr. Grant Meekings, quien dio la bienvenida a los participantes en nombre de la Baronesa Hayman, Ministra de Alimentación del Reino Unido, y les deseó mucho éxito para su labor en el nuevo milenio. El Sr. Meekings recordó al Comité que sus reuniones se habían aplazado *sine die* desde 1974, y subrayó que el objetivo principal de la presente reunión era completar un texto concertado de Proyecto de Norma para la Miel y, si el tiempo lo permitía, ocuparse de las enmiendas propuestas a las Normas para los Azúcares.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el Programa Provisional como programa de la reunión.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE AZÚCARES POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y POR OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

4. El Comité tomó nota de la información presentada en el documento CX/S 00/2 sobre las cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Azúcares por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex. Tomó nota especialmente de la decisión de la Comisión, que enmendaba el Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, de que se debería hacer el máximo esfuerzo por aprobar las normas del Codex por consenso.

5. El Comité tomó nota también de que el Comité del Codex sobre Principios Generales había establecido que desde el punto de vista de la OMC los anexos a las normas del Codex gozaban de la misma condición que el texto principal. El Comité tomó nota de que la consideración de las consecuencias jurídicas de los anexos no formaba parte del mandato de este Comité, sino que tal decisión era de competencia de la Comisión de la OMC. Se acordó que el Comité mantendría la práctica actual, con el entendimiento mutuo de que los elementos discrecionales deberían ser colocados en el Anexo.

6. La delegación de Portugal, manifestándose en nombre de la Comunidad Europea, llamó la atención al Comité sobre la importancia de discutir otros factores legítimos. El Comité recordó que el Comité del Codex sobre Principios Generales (ALINORM 99/33A, párrs. 64-74), al considerar el papel de la ciencia y otros factores legítimos en relación con el análisis de riesgos, había solicitado información a los comités correspondientes sobre otros factores pertinentes que tomaran en cuenta en su labor. El Comité convino en notificar al Comité sobre Principios Generales de que en su propio trabajo resultaban pertinentes los siguientes factores:

- Consideraciones económicas;
- Información al consumidor;
- Buenas prácticas agrícolas y de fabricación.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MIEL (Tema 3 del programa)³

7. El Comité recordó que en el 21º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se había decidido que el Anteproyecto de Norma Revisada para la Miel debería ser elaborado, por correspondencia, por el Reino Unido, que era el Gobierno anfitrión del Comité. El Anteproyecto de Norma Revisada para la

¹ CX/S 00/1

² CX/S 00/2

³ CX/S 00/3, CX/S 00/3 Add., CRD/1

Miel fue presentado al 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8. La Comisión acordó devolver el Anteproyecto al Trámite 6 para una consideración ulterior.

8. El actual anteproyecto de Norma Revisada para la Miel (en los Trámites 6-7), contenido en el documento CX/S 00/3, fue preparado por el Gobierno del Reino Unido a partir de los comentarios presentados por gobiernos y organizaciones internacionales en respuesta a la carta circular CL 1998/12-S. El Comité acordó considerar el nuevo borrador sección por sección.

Sección 2.1 Ámbito de aplicación

9. El Comité desarrolló un debate muy profundo sobre el ámbito de aplicación de la Norma para la Miel. Las opiniones estaban divididas con respecto a si limitar o no el ámbito de aplicación a la norma a la miel producida por *Apis mellifera* y destinada al consumo directo. El Comité recordó que la elaboración de la Norma para la Miel se había emprendido en el supuesto de que ésta se basaría en el ámbito de aplicación original, y se aplicaría a la miel producida por *Apis mellifera* y usada para el consumo directo. El Comité reconoció que esto supondría excluir una gran parte de la miel comercializada mundialmente del ámbito de aplicación de la Norma para la Miel. Algunas delegaciones indicaron que la expresión “miel para uso industrial” debería definirse para evitar toda posible confusión.

10. El Comité convino en que la Norma para la Miel debería ser preparada en tres partes. La primera regularía todas las mieles producidas por la abeja *Apis mellifera* y cubriría todas las formas de presentación de la miel elaboradas para el consumo directo. La parte segunda comprendería la miel para usos industriales o usada como ingrediente en otros alimentos, mientras que la Parte tercera se referiría a la miel producida por otras especies de abejas productoras de miel. El Comité tomó nota de que las tareas no comprendidas en la primera parte constituirían un nuevo trabajo, que requeriría la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius.

11. Para aclarar que la norma regula cualquier miel en envases a granel que pueda ser vendida al por menor, el Comité acordó enmendar la Sección 1.2 de manera que dijera “Las Partes segunda y tercera de la norma regulan también la miel envasada en envases para la venta al por mayor (a granel) y destinada al reenvasado para la venta al por menor”.

Sección 2.2 Descripción

12. A propósito de la propuesta de la delegación de Polonia de incluir una nueva definición de la miel de flores – mielada, el Comité acordó que esta cuestión debía ser abordada en la sección de etiquetado.

3. Composición esencial y factores de calidad

13. El Comité acordó que no se podía agregar a la miel sustancia alguna, ni siquiera componentes de la miel, pero que ésta podía mezclarse con otras mieles. Por consiguiente, enmendó la primera fase de la Sección 3.1 como sigue “La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente alimenticio adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel”.

14. Al considerar la cuestión de la filtración, varias delegaciones expresaron la opinión de que ésta debería ser limitada, de manera que no hubiera pérdidas de polen o componentes específicos de la miel. Se propuso que se indicara claramente la especificación aplicada a la filtración. Se señaló, además, que el polen se usaba para identificar el origen geográfico y botánico de la miel, por lo que su pérdida a causa de la filtración menoscabaría las disposiciones sobre etiquetado en relación con la autenticidad del origen de la miel.

15. Algunas otras delegaciones expresaron el punto de vista de que la filtración era un proceso afirmado y aceptado por los consumidores para asegurar que la miel estuviera exenta de materias extrañas objetables, y que la presencia o ausencia de polen ejercía una influencia insignificante en la prevención de la adulteración.

16. El Comité acordó que, si la miel había sido filtrada, el producto terminado debería ser etiquetado en consecuencia con arreglo a la sección de etiquetado. El Comité también acordó introducir una ligera modificación de la tercera frase de la Sección 3.1, a fin de que dijera “No se podrá extraer polen ni ningún constituyente particular de la miel excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas inorgánicas u orgánicas.”

Sección 3.4 *Contenido de humedad*

17. El Comité aceptó la propuesta de la delegación del Canadá, apoyada por muchas otras delegaciones y por el observador de Apimondia, de reducir al 20 por ciento el contenido de humedad de la miel de trébol.

Sección 4. *Contaminantes*

18. El Comité observó que el establecimiento de disposiciones cuantitativas concretas para el arsénico y el plomo para su inclusión en el Proyecto de Norma Revisada para la Miel, remitido a este Comité por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 21ª reunión (ALINORM 99/23, Parte II del Apéndice V) pertenecía al mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos más bien que al del Comité sobre Azúcares.

19. A fin de abordar el empleo de medicamentos veterinarios para el tratamiento de las abejas productoras de miel, el Comité convino en enmendar el título de la Sección 4.2 de manera que se leyera “Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios”, y remitir la cuestión al Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.

Sección 5. *Higiene*

20. El Comité observó que el lenguaje utilizado para las secciones 5.1 y 5.2 era el aprobado por la Comisión en su 22º período de sesiones para su empleo en las normas sobre productos. El Comité convino en suprimir por entero la Sección 5.3, por considerar que las disposiciones que contenía ya figuraban en otros textos.

Sección 6. *Etiquetado*

21. El Comité convino en una redacción más sintética de la Sección 6.1.1, que dijera: “Sólo los productos que se ajusten a la Parte primera de la Norma serán designados con el término “miel”.”

22. Con respecto a la designación de la miel de mielada, había opiniones encontradas con respecto a si debía ser obligatoria o voluntaria. En los países donde la miel de flores representaba una parte importante del mercado nacional de miel, la designación de miel de mielada se consideraba obligatoria. Sin embargo, el Comité decidió que la designación de miel de mielada debía seguir siendo voluntaria, y acordó el siguiente texto para la Sección 6.1.3: “En el caso de los productos descritos en 2.1.2, muy cerca del nombre del alimento deberá aparecer la palabra “mielada”.”

23. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Polonia de incluir una nueva disposición de etiquetado para la mezcla de miel de flores y miel de mielada, con el siguiente texto: “En las mezclas de los productos descritos en 2.1.1. y 2.1.2 el nombre del alimento puede complementarse con las palabras “mezcla de miel de mielada con miel de flores”.”

24. Algunos países indicaron que las disposiciones de la sección 6.1.7 del anteproyecto quizás quedarán ya suficientemente tratadas en la Sección 4.5 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). A fin de responder a los intereses específicos de los consumidores por el origen de este producto, el Comité decidió sin embargo enmendar esta sección de modo que dijera: “Cuando la miel haya sido designada por su origen floral o de plantas, o con el nombre de una región geográfica o topográfica, deberá consignarse el nombre del país productor de la miel.”

25. El Comité convino en simplificar las definiciones de los diferentes métodos de extracción de los panales de miel en la Sección 6.1.9, suprimiendo las palabras “con o sin aplicación de calor moderado”. Asimismo estuvo de acuerdo en suprimir la palabra “sólo” del apartado a) de la misma sección.

26. El Comité también estuvo de acuerdo con la propuesta de Sudáfrica de incluir la denominación “panales cortados” como alternativa a “trozos de panal” en la Sección 6.1.10 c).

27. El Comité mantuvo un extenso debate sobre el calentamiento y la pasterización de la miel y la relativa exigencia de etiquetado. Algunas delegaciones manifestaron que la miel pasterizada debería etiquetarse en consecuencia. El Comité, recordando que el texto convenido de la Sección 3.2 excluía el calentamiento o elaboración de la miel en medida tal que modificara su composición esencial y/o menoscabara su calidad, decidió no incluir una disposición específica sobre la pasterización en la sección de etiquetado. El Comité observó que la Sección 3.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados quizás diera alguna orientación que respondiera a la preocupación de los consumidores sobre este aspecto.

28. En relación con el etiquetado de la miel filtrada, algunas delegaciones reiteraron su opinión de que toda la miel sufría algún tipo de filtración y de que solamente había que declarar en el etiquetado un proceso que comportara la eliminación de todo el polen, proponiendo en este caso utilizar el término “ultrafiltración” en lugar de “filtración”. El Comité no podía estar de acuerdo con esto, pero al ser consciente de la necesidad de mantener la conformidad con la tercera oración de la Sección 3.1 decidió que el proceso de filtración debía indicarse en la etiqueta, conviniendo en el siguiente texto: “La miel que ha sido filtrada de tal manera que resulta en la eliminación significativa de polen será designada miel filtrada” (Sección 6.1.12 del Anexo).

29. Durante el debate referente a la calidad de la miel, algunas delegaciones observaron que los requisitos de calidad debían incluir la actividad antibiótica. Por otra parte, el Comité estuvo de acuerdo en sustituir la palabra “fabricante” por “productor, elaborador” en la Sección 6.2.1.

7.3 Determinación de los azúcares añadidos a la miel (autenticidad)

30. El Comité convino en suprimir AOAC 979.22 para la cromatografía en capa delgada en la sección 7.3.

ANEXO

31. El Comité confirmó en que el descargo de responsabilidad que parecía al principio del Anexo debía mantenerse, señalando a la vez que su retención no modificaría la condición jurídica del propio Anexo.

32. El Comité convino en volver a examinar la ubicación apropiada de las disposiciones incluidas ahora en el Anexo. La delegación de Argentina, con el apoyo de la de Portugal que hablaba en nombre de la Unión Europea, propuso trasladar todas las disposiciones referentes a los factores de composición y calidad al texto principal de la Norma. Por último, el Comité convino en trasladar solamente las Secciones 1.1, 1.2 y 1.3 del Anexo a la Sección 3 del texto principal de la Norma, asignándoles respectivamente la numeración 3.5, 3.6 y 3.7.

33. La delegación de Australia y la delegación de Portugal, hablando en nombre de la Unión Europea, expresaron sus reservas con respecto a esta decisión.

34. El Comité tomó nota de que la explicación proporcionada por un experto de Apimondia de que los nuevos métodos alternativos, como las mediciones cromatográficas del contenido de fructosa y glucosa (2.2.1.1), el contenido de sacarosa (2.2.1.2) y la conductividad eléctrica (2.2.4) resultaban ahora accesibles para los países en desarrollo, de manera que los antiguos métodos no específicos deberían sustituirse por los métodos modernos para la determinación de azúcares específicos.

35. El Comité observó que, como resultado de la transición de los métodos no específicos a los más modernos, sería necesario ajustar en consecuencia los niveles de azúcares específicos en el Proyecto de Norma. Asimismo convino en que era necesario corregir algunos de los nombres botánicos.

Sección alternativa 1.1 (nueva Sección 3.5 del texto principal) - Contenido de sacarosa de la Norma

36. La delegación de Portugal, hablando en nombre de la Unión Europea, aunque no se oponía a la adopción del texto tal como figuraba pidió al Comité que hiciera constar su posición de que el valor para el apartado c) debía ser 60g/100g.

Sección alternativa 1.3 (nueva sección 3.7 del texto principal) - Conductividad eléctrica de la Norma

37. Con respecto a la pregunta de la delegación de Francia a propósito de la justificación de las excepciones previstas en c), el Comité tomó nota de la aclaración de la Secretaría de que el valor de la conductividad eléctrica de las mieles mencionadas en dicho apartado era sumamente variable, de manera que no era posible aplicar límite específico alguno.

Sección 1.4 (nueva Sección 1.1) - Acidez

38. El Comité convino en que se corrigiera el título de esta Sección a fin de que dijera “Acidez libre”.

Sección 1.5 (nueva Sección 1.2) - Actividad de la diastasa

39. La delegación de Estados Unidos propuso retener el valor de 3 unidades Schade, que era el que figuraba en la Norma para la Miel actual, indicando que para cambiarlo por el de 8 unidades Schade se necesitaba una justificación científica. La delegación de Portugal, hablando en nombre de la unión Europea, refirió cual era la directiva europea existente y alegó que muchos años de experiencia justificaban el valor de 8 unidades Schade.

40. Tras un profundo debate del Comité se reconoció que algunos países quizás tuvieran aún dificultades con el valor propuesto de 8 unidades Schade. Sin embargo, puesto que la segunda parte del texto actual de la Sección podría resolver estas dificultades, el Comité convino en retener el texto tal como figuraba en el Proyecto de Norma.

Sección 1.6 (nueva Sección 1.3) - Contenido de hidroximetilfurfural

41. El Comité mantuvo un prolongado debate sobre la cantidad máxima de hidroximetilfurfural (HMF) que debía autorizarse. Varios países eran favorables a la reducción del contenido del nivel actual de 80 mg/kg a 40 mg/kg, mientras que otros alegaban que tal reducción no era realizable en países de clima cálido y cuando la miel debía enviarse a mercados distantes. Por consiguiente la reducción podría considerarse como un obstáculo para el comercio. También se expresaron diferentes opiniones con respecto a la cantidad de HMF en la miel industrial y las mezclas de miel.

42. Finalmente el Comité estuvo de acuerdo con una propuesta del Presidente de que el texto dijera: “El contenido de hidroximetilfurfural de la miel después de su elaboración y/o mezcla no debe ser superior a 40 mg/kg. Sin embargo, en el caso de la miel de origen declarado procedente de países o regiones de temperatura ambiente tropical, y de las mezclas de estas mieles, el contenido de HMF no deberá superar 80 mg/kg.”

43. La delegación de Portugal, hablando en nombre de la Unión Europea, indicó que podía aceptar la propuesta del Presidente como parte de un compromiso general sobre el Proyecto de Norma Revisada. Sin embargo, expresó su pesar por el hecho de que el Comité no estuviera en condiciones de acordar en la solución preferida por la UE, que era la de restringir el límite de 80 mg/kg a la miel para uso industrial procedente de climas tropicales.

44. La delegación de Estados Unidos manifestó que daba su consentimiento de mala gana a esta decisión.

2.2 Preparación de la muestra

45. El Comité estuvo de acuerdo con las propuestas presentadas por Polonia y la República Eslovaca, en el sentido de que la preparación de la muestra para la medición del HMF se debía realizar sin calentamiento alguno.

Sección 2.2.2 Determinación del contenido aparente de sacarosa

46. El Comité convino en suprimir los métodos mencionados en esta sección.

Secciones 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7

47. El Comité convino en incluir los métodos propuestos que figuraban en las secciones 2.2.4 (alternativa), 2.2.5, 2.2.6 y 2.2.7.

48. El Comité tomó nota de la observación de la delegación de Italia de que el método Phadebas (2.2.6.2) sólo era idóneo para la miel con una actividad de diastasa comprendida entre 6 y 40 unidades Shade, y convino en que dicha observación debía remitirse al Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Sección 2.3 Bibliografía

49. El Comité convino en que las referencias incluidas en esa sección se remitieran al CCMAS, para que estableciera cuáles debían mantenerse.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MIEL

50. El Comité convino en remitir el Proyecto de Norma Revisada para la Miel a la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones, para que la aprobara en el Trámite 8. (Véase el Apéndice II del presente informe).

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS NORMAS REVISADAS DEL CODEX PARA AZÚCARES. (Tema 4 del programa)⁴

51. El Comité recordó que el mandato otorgado por la Comisión, en su 23º período de sesiones, al Comité sobre Azúcares, consistía en considerar tres grupos de enmiendas por la delegación de Mauricio y otros países miembros con respecto a lo siguiente:

- Definición de azúcar de caña sin refinar y azúcares blandos
- Aditivos alimentarios y contaminantes
- Métodos de análisis para la inclusión en la Norma

52. El Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo Especial que sería presidido por el Dr. Roger Wood, del Reino Unido, para que examinara los métodos de análisis propuestos para su inclusión en la Norma para los Azúcares.

DEFINICIÓN DE AZÚCAR DE CAÑA SIN REFINAR Y AZÚCARES BLANDOS

53. El Comité convino en añadir las palabras “de caña” después de “melaza” en la definición del azúcar de caña sin refinar. Sin embargo, no apoyó ninguna otra de las enmiendas propuestas. Por otra parte, tomó nota de algunas propuestas adicionales para la definición de azúcar de caña sin refinar.

54. El Comité aceptó la propuesta de suprimir los paréntesis de “más contenido de azúcar invertido” en las definiciones de azúcar blando blanco y azúcar blando moreno, pero no aceptó la propuesta de insertar “sin refinar” después de “azúcar” en la definición de azúcar blando moreno. La delegación de Portugal, remitiéndose a las observaciones de la UE que figuraban en el CRD 3, indicó que las refinerías producían azúcares blandos desde hacía muchos decenios y que sus productos eran realmente azúcares blandos refinados y no podían describirse como “sin refinar”. Esta opinión fue apoyada por la delegación de los Estados Unidos. La delegación de Brasil expresó sus reservas con respecto a esto y su apoyo a la propuesta de Mauricio.

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

Nivel máximo de dióxido de azufre

55. El Comité debatió la propuesta de reducir el nivel de dióxido de azufre de 15 mg/kg a 10 mg/kg para el azúcar blanco, el azúcar en polvo, la dextrosa anhidra, la dextrosa monohidrato, la dextrosa en polvo, y la fructosa. La delegación de Estados Unidos pidió que se mantuviera el nivel de 15 mg/kg, a causa del empleo de dióxido de azufre en la elaboración de azúcar a partir del maíz. La delegación de Portugal indicó que tal cantidad no tenía efecto tecnológico alguno y que un nivel más alto podría plantear problemas a algunos consumidores. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) estaba examinando la cuestión con un criterio horizontal. No se logró un consenso para recomendar a la Comisión la reducción del nivel de dióxido de azufre a 10 mg/kg.

Metales pesados

56. El Comité observó que los niveles de arsénico y plomo serían considerados por el CCFAC, por lo cual no se requería la adopción de medida alguna en esta etapa.

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA INCLUSIÓN EN LA NORMA

57. El Comité manifestó su aprecio por el trabajo realizado al Presidente del Grupo de Trabajo Especial, Dr. Roger Wood, quien había presentado el informe del Grupo de Trabajo (véase el Apéndice IV de este documento) y estuvo de acuerdo con las medidas propuestas siempre y cuando éstas fueran ratificadas por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Estas medidas eran las siguientes:

Sección 6.1.3: Polarización del azúcar en polvo

58. Mantener ICUMSA (1994) GS 2/3-1, después de la filtración, de ser necesario, para eliminar todo agente antiaglutinante (ratificado como método del Tipo II). Incluir una nota al pie de página que diga: “Si se encuentran presentes agentes aglutinantes tales como el almidón es preciso actuar con cautela, ya que en este caso el método puede no ser apropiado.”

⁴ CX/S 00/4, CX/S 00/4 Add.

Sección 6.8.1 Dióxido de azufre en el azúcar blanco, azúcar blanco de plantación o de refinería, azúcar blanco y azúcar moreno blando, azúcar en polvo, dextrosa en polvo y azúcar de caña sin refinar

59. Sustituir ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 /EN 1988-2 (1998) por: ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 (1990) / EN 1988-2 (1998) (método de Tipo II) y método ICUMSA (1998) GS2/7-33 (método de Tipo III).

Sección 6.10: Arsénico

60. Sustituir AOAC 952.13 (método general del Codex) o ICUMSA (1994) GS 2/3-25 por: AOAC 952.13 (método general del Codex) (método de Tipo II), ICUMSA (1994) GS 2/3-25 (método de Tipo III) e ICUMSA (1994) GS2/3-23 (método de Tipo III).

Sección 6.11: Plomo

61. Sustituir AOAC 997.15 - método AA de horno de grafito (método de Tipo II) o ICUMSA (1998) GS 2/3-24 (método de Tipo II – idéntico al método AOAC) por: AOAC 997.15 – método AA de horno de grafito (método de Tipo II) o ICUMSA (1998) GS 2/3 – 24 (método de Tipo II – idéntico al método AOAC) e ICUMSA GS 2/1/3 – 27 (1994) (Tipo IV).

Sección: Anexo 2.2.: Cenizas de conductividad en la fructosa

62. Mantener ICUMSA (1994) GS 2/3 – 17 (método de Tipo I).

Sección: Anexo 3: Contenido de azúcar invertido

63. Mantener ICUMSA (1997) GS 2/3-5 (Método de Tipo I).

Sección: Anexo 3.2 Contenido de azúcar invertido en el azúcar de plantación o blanco de refinería (0,1 por ciento M/M)

64. Sustituir ICUMSA (1994) GS 1/3/7 – 3 (método de tipo I) por: ICUMSA GS 2-6 1998 (método de Tipo I).

Sección: Anexo 7.1: Color en el azúcar blanco, azúcar en polvo, azúcar blanco de plantación o refinería y azúcar blanco blando

65. Sustituir ICUMSA (1994) GS2/3-9 (método de Tipo I) por ICUMSA (1998) GS2-10 (método de Tipo I)

ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LAS PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA NORMA REVISADA PARA LOS AZÚCARES

66. El Comité acordó por unanimidad adelantar las propuestas de enmienda de la Norma Revisada para los Azúcares, remitiéndolas al 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius con la recomendación de que se aprobaran en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice III del presente informe).

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 5 del programa)

67. La delegación de Portugal, hablando en nombre de la Unión Europea, indicó que la “situación geográfica” y la “preferencia del consumidor” eran elementos que también debían considerarse en el contexto de los otros factores legítimos.

68. El Comité convino en que la propuesta de la delegación de Tailandia de elaborar el Código de Prácticas Higiénicas para la Miel debía remitirse al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos a fin de que examinara la necesidad de su preparación.

TRABAJOS FUTUROS

69. El Comité convino también en que, como resultado de los debates mantenidos durante la presente reunión, sus trabajos futuros incluirían lo siguiente, a reserva de la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius:

- Consideración de las propuestas de enmiendas de la Norma del Codex para los Azúcares;
- Elaboración de normas para las mieles monoflorales;
- Finalización de la Parte Segunda de la Norma para la Miel, referente a los usos industriales.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de Referencia (ALINORM 01/25)
Anteproyecto de Norma Revisada para la Miel	8	Gobiernos 24° período de sesiones (p.s.) de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA)	párr. 50 Apéndice II
Propuestas de enmiendas de la Norma Revisada para los Azúcares	5/8	Gobiernos 24° p.s. de la CCA	párr. 66 Apéndice III
Examen de las propuestas de enmiendas de la Norma del Codex para los Azúcares (definición de Azúcar de Caña sin Elaborar)	1	47ª reunión del CCEXEC	párrs. 53,69
Elaboración de la Norma para la Miel Monofloral	1	47ª reunión del CCEXEC	párr. 69
Finalización de la Parte II de la Norma para la Miel, referente a los usos industriales	1	47ª reunión del CCEXEC	párr. 69
Código de Prácticas de Higiene para la Miel	-	33ª reunión del CCFH	párr. 68
Métodos de Análisis y Muestreo	-	23ª reunión del CCMAS	párrs. 30, 47, 57 a 65

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Mr G Meekings
President: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Presidente: Joint Food Safety and Standards Group
Ergon House c/o Nobel House - 17 Smith Square
London SW1P 3JR

ARGENTINA/ARGENTINE

Gabriel Palomar
Paseo Colon 367.PB
Argentina
Tel: +54-11-4345-4163 (Int. 1033)
Fax: +54-11-4345-4163 (Int. 1028)
E mail: asarqu@sagyp.mecon.ar

M A Sarquis
Paseo Colon 922
Cap. Fed.
Argentina
Tel: +54-11-4349 2000
Fax: +54-11-4349 2263
E mail: asarqu@sagyp.mecon.ar

Alberto Figueroa Trongé
Paseo Colon 922
2 Piso of 228
Bs As
Argentina
Tel: +54-11-4349-2054
E mail: afitro@sagyp.mecon.ar

Mercedes Nimo
Paseo Colon 922
2 Piso of 230
(1063) Buenos Aires
Argentina
Tel: 54-11-4349-2061
Fax: 54-11-4349-2097
E mail: mnimo@sagyp.mecon.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr Paul Ross
Counsellor (Agriculture)
Australian Embassy
Via Alessandria, 215
00198 Rome, Italy
Phone: 3906 85272376
Fax: 3906 85272230
E mail: paul.ross@dfat.gov.au

Mr Peter Woodward
Managing Director
Honey Victoria Pty Limited (Australia)
176 Ferguson Street
Williamstown
Victoria 3016, Australia
Phone: 61 3 9397 2704
Fax: 61 3 9397 7284

Mr Barry Joel
Managing Director
SECCUS
271 St Helena Road
Greensborough
Victoria, Australia
Phone: 61 3 9396 1880
Fax: 61 3 9689 9823
E mail: seccus@netspace.net.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Attaché Mag. Verena Hagg
Austrian Embassy
18 Belgrave Mews West
London SW1X 8HU
Phone: 0207 344 3238

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

João Lucas Quental
Head of Economic Multilateral Section
Brazilian Embassy
32 Green Street
W1Y 7AT
Phone: 207 399 9263
Fax: 207 399 9100
E mail: jlucas@infolondres.org.uk

CANADA/CANADÁ

Mr J Wakelin
National Manager
Dairy Honey Eggs and Egg Products
Food of Animal Origins Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Court
Nepean, Ontario, K1A OY9
Phone: 613 225 2342
Fax: 613 228 6636
E mail: jwakelin@em.agr.ca

Ms Carla Barry
A/Associate Director
Food Laboratory
Laboratory Services Division
Canadian Food Inspection Agency
Building 22, CEF
960 Carling Avenue
Ottawa, Ontario, K1A OC6
Phone: 613 759 1220
Fax: 613 759 1260
E mail: cbarry@em.agr.ca.

Mr Dennis Lein
Manager
Food Regulatory and Scientific Affairs
Bureau of Food Regulatory, International and
International Affairs Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Ottawa, Ontario, K1A OL2
Phone: 613 957 1751
Fax: 613 941 3537
E mail: dennis_lein@hc-sc.gc.ca.

CAMEROON/CAMEROUN/ CAMERÚN

Mr Patrice Guitard
Secretary General
Groupe J - L Vilgrain
39 Rue Jean_Jacques Rousseau
75001 Paris
Phone: 331 40 39 55 83
Fax: 33 1 40 39 55 22
E mail: pguitard@jlv.com.

Mrs Akoutou
Deputy Director
Department of Industry & Trade
Phone: 237 22 11 20
Fax: 237 22 95 85

CUBA

Ms Carolina Prieto Serru
Technical Director
Cubaexport
Ministry of Foreign Trade
Calle 23 \ 55 8vo Piso
Vedado,
Habana, Cuba
Phone: 63 7 550 593
Fax: 53 7 33 35 87
E mail: cexport@infocex.cu

Sr. Osmany Perez Guillama
Cubaexport
Calle 23 No.55 8vo Piso
Vedado
Habana, Cuba
Phone: 53 7 550 590/95
Fax: 53 7 333 587
E mail: cexport@infocex.cu

DENMARK/DANEMARK/ DINAMARCA

Mr Gorm Lunn, M.Sc.,B.Com.
Head of Division of Feedingstuffs
and Fertilizers
The Danish Plant Directorate
Skovbrynet 20
DK-2800 Lyngby
Phone: + 45 45 96 68 00
Fax: + 45 45 96 66 11
E mail: gl@plantedir.dk

ECUADOR/EQUATEUR

H Yanez-Loza
Flat 3B
3 Hans Crescent
London
SW1X 0LS
Tel: (020) 7584 80 84
Fax: (020) 7823 9701
E mail: 101543.2243@compuserve.com

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms Mirja Hynönen
Senior Advisor
Ministry of Trade and Industry
Aleksanterinkatu 4
FI-00171 Helsinki
Phone: +358 9 1603536
Fax: + 358 9 1602648
E mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi.

FRANCE/FRANCIA

Jack Francois
Inspecteur
Télédoc 251 Bureau D4
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
55, Boulevard Vincent Auriol
75013 Paris Cedex 13
Tél: +33.1.4497.3145
Fax: +33.1.4497.3039
E mail: jack.françois@dgccrf.finances.gouv.fr

Dr Jean-François Roche
Ministère de l'agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tél: +33.1.49.555881
Fax: + 33.1.49.555948
E mail: jean-françois.roche@agriculture.gouv.fr

Monsieur Joël Schiro
Syndicat des producteurs de Miel de France
Chambre d'Agriculture
2 impasse du Bois
65350 Boulin
France
Tél :+33.05 62 33 23 53
Fax :+33.05.62 33 23 83
E mail : jschiro@adour-bureau.fr

Monsieur Clement
UNAF
26, rue de Tournelles
75004 Paris
Tél :+33.1.48.874715
Fax :+33.1.48.877644

Monsieur Philippe Besacier
CSNM
6.8 rue Jean Mermoz
42300 Roanne
Tel: 33 04 77 67 17 33
Fax: 33 04 77 70 18 61

Monsieur Claude Blein
Syndicat National d'Apiculture
1137 Route d'Hautecour
F73600 Moutiers
Tel: +33.4.79244902
Fax: +33.4.79244902
E mail: claudodette.blein@wanadoo.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ ALEMANIA

Herr Hermann Brei
Federal Ministry of Health
D - 53108 Bonn
Phone: 0049 228 941 4141
Fax: 0049 228 941 4947
E mail: brei@ bmg.bund.de

Ms Alexandra Müller-Wrede
Rechtsanwältin
Verein Der Zuckerindustrie
Königen-Luise-Strasse 29 a
14195 Berlin, Germany
Phone: 030 8322 6343
Fax: 030 8322 6345
E mail: mueller-wrede.wvz@t-online.de

Dr Cord Lüllmann
Flughafendamm S A
28199 Bremen
Phone: 00 49 421 505 640
Fax: 00 49 421 594 771

Dr Michael Packert
Forchheimer Strasse 2
90425 Nürnberg
Phone: 0049 911 93 44 465
Fax: 0049 911 93 44 560
E mail: mpackert@schoeller.de

GUATEMALA

Mr Danilo Rodriguez Marcucci
1st Secretary & Consul of the Guatemalan
Embassy
13 Fawcett St
London SW10 9HN
Phone: 0171 351 3042

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA

Ilona Boros
Head of Department
Research Industry of Hungarian Sugar Industry
Tolnai L.u 25, H-1084
Budapest, Hungary
Phone: 36 1 333 0578
Fax: 36 1 210 4616
E mail: Ilona.cukorkutato@mail.datanet.hu

INDIA/INDE

Mr R P Singhal
Chief Director (Sugar)
Ministry of Food & Consumer Affairs & Public
Distribution
Department of Sugar & Edible Oils,
Directorate of Sugar
Krishi Bhavan
New Delhi – 110001
Phone: 3383760
Fax: 3382373

Mr Shivajirao G Patil
Co-Chairman
Indian Sugar & General Industry Export
Import Corporation Ltd
21 Community Centre East of Kailash
New Delhi – 110065
Phone: 91 11 641 2868
Fax: 91 11 6465653

Mr S S Sirohi
Chief Sugar Technologist
National Federation of Co-operative
Sugar Factories Ltd
82-83 "Valkunth" 3rd Floor
Nehru Place
New Delhi 110019
Phone : 91 11 6412868
Fax : 91 11 6465653

Mr K K Sharma
Executive Director
Ramgarh Chini Mills
12th Floor
Hansalaya
15-Barakhamba Road
New Delhi-110001
Phone: 91 11 3310 121
Fax:91 11 3313 303
E mail: KKSharma@dalmiacement.com

Dr Shivde Mangala Rajaram
Department of Chemistry
Manjari B K Tal-Heveli
Pune- 412.307
M/.S India
Phone: 091 20 6993 988
Fax: 091 20 6992 735
E mail: vsilib@giaspnol.vsnl.net.in.

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr.ssa Brunella Lo Turco
Segretario Generale
Comitato Nazionale Codex
Ministero delle Politiche Agricole
Via XX Settembre, 20
00100 Rome
Phone: +39 06 46655016
Fax: +39 06 4880273
E mail: blturco@tiscalinet.it

Dr.ssa Livia Persano Oddo
Istituto per le Zoologia Agraria
Sezione di Apicoltura
Via Leonida Rech 36
00156 Roma
Italy
Phone: 39 06 868 95456
Fax: 39 06 868 95463
E mail: livia.persano@apiologia.it

Dr.ssa Anna Gloria Sabatini
Istituto Nazionale Apicoltura
Via Di Saliceto,80
40128
Bologna
Phone: 0039 051 353103
Fax: 0039 051 356361
E mail: istnapic@alinet.it

Dr Lucio Cavazzoni
CONAPI
Monterenzio
40050 Bologna
Italy
Phone: 0039 051 9202 83
Fax: 0039 051 9205 30
E mail: luciocavazzoni@conapi.it

Dr Teresa Szczesna
Research Institute of Pomology and Floriculture
Apiculture Division
2 Kazimierska Street
24-100 Pulawy
Phone: 00 48 81 886 42 08 ext 123
Fax: 00 48 81 886 42 09
E mail: teresa.szczesna@man.pulawy.pl

JAPAN/JAPON/JAPÓN

Mineo Suzuki
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Processed Food Division
Center for Quality Control and Consumer
Service
Nagoya, Japan
Phone: 052 232 2029
Fax: 052 232 2089

PHILIPPINES/FILIPINAS

Mr Gilberto Asuque
First Secretary and Consul
Philippine Embassy
9A Palace Green
London W8 7QE
Phone: 0171 937 1600
Fax: 0171 937 2925
E mail: embassy@philemb.demon.co.uk

Ms Lynette B Mondia
Crystal Sugar Co. Inc
MaramagBukidnon
Philippines
Tel: 02-818-1461
Fax: 0918-823-0804

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr Helena Rybak-Chmielewska
Research Institute of Pomology and Floriculture
Apiculture Division
2 Kazimierska Street
24-100 Pulawy
Phone: 00 48 81 886 42 08 ext. 123
Fax: 00 48 81 886 42 09
E mail: helena.chmielewska@man.pulawy.pl

PORTUGAL

Eng Manuel Barreto Dias
Director do Laboratório Central de Qualidade
Alimentar da
Direccão-Geralde Fiscalização e Controlo da
Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbom, 98
1050 Lisboa
Portugal
Phone: + 351 21 798-3700
Fax: + 351 21 798-3834
E mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

Dr Maria do Carmo Neves
Assessora-Principal da Direccão Geral de
Fiscalização e Controlo da Qualidade Alinentar
Av. Conde Valbom, 98
1050 Lisboa
Phone: + 351 21 798-3832
Fax: + 351 21 798-3834
E mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepact.pt

José Santiago
Av. Conde Valbom,98
1050 Lisboa
D.G.F.C.Q.A.-Map
Phone:351 21 798 3600
Fax:351 21 7983834
E mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepac.pt

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

Dr Elisa Revilla Garcia
Jefe de Area de Coordinación Sectorial
Subdirección General de Planificación
Alimentaria
Dirección General de Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
c/o P Infanta Isabel No.1
28071 Madrid
Phone: 00 91 43 74 596
Fax: 00 91 34 75 728
E mail: erevilla@mapya.es

D Vicente Larramendi
Jefe del Centro I+D de Azucarera Ebro-
Agrícolas
Carretera Esperanza, 10
47007-Valladolid
Phone: 00 34 983 27 94 00
Fax: 00 34 983 27 89 84

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA

Mrs Kerstin Jansson
Head of Section
Ministry of Agriculture
SE-103 33 Stockholm
Drottninggatan 21
Sweden
Phone:+ 46 8 405 11 68
Fax: + 46 8 20 64 96
E mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet, lic.iur
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne
Switzerland
Phone: 00 41 31 322 00 41
Fax: 00 41 31 322 95 74
E mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr Stefan Bogdanov
Swiss Bee Research Centre
FAM
3003 Bern
Switzerland
Phone: 00 41 31 323 82 08
Fax: 00 41 31 323 2602
E mail: stefan.bogdanov@fam.admin.ch

THAILAND/THAÏLANDE/ TAILANDIA

Mrs Jirawatana Fasawang
Standards Officer 7
Office of the National Codex Committee
Alimentarius
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Rachatheevi
Bangkok 10400
Thailand
Phone : + 66 2023442 3
Fax : + 66 2 2487987
E mail : jiyawat@tisi.go.th

Miss Morakot Janemathukorm
First Secretary
Ministry of Foreign Affairs
Royal Thai Embassy
29-30 Queen's Gate
London
SW7 5JB
Phone : 0207-589 2944 ext.129
Fax : 0207-823 9695
E mail : morakotj@mfa.go.th

**UNITED KINGDOM/
ROYAUME-UNI/
REINO UNIDO**

Dr Mark Woolfe
Food Standards Agency
Food Labelling, Standards and Consumer
Protection Division
Room 317, Ergon House
P.O.Box 31037
London SW1P 3WG
Tel. +44 (0) 20 7238 6168,
Fax +44 (0) 20 7238 6763
E-mail:
mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Roger Wood
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group,
c /o Institute of Food Research
Norwich Research Park
Colney, Norwich NR4 7UA
Phone : 01603 255000
Fax : 01603 507723
E mail : r.wood@fscii.maff.gov.uk

Mary Howell
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group,
c/o Department of Health
room 580
Skipton House
London
Phone: 0207 972 6507
Fax: 0207 972 6555
E mail: mary.howell@doh.gsi.gov.uk

**UNITED STATES/
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE/
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr Dennis M Keefe
Office of Premarket Approval
Center for Food Safety and Applied Nutrition
(HFS-200)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.,
Washington D.C. 20204
Phone : + 1 202 418 3113
Fax : + 1 202 418 3131
e mail: dkeefe@bangate.fda.gov

Mr Martin Stutsman
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
Center for Food Safety and Applied Nutrition
(HFS-306)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.,
Washington D.C. 20204
Phone : + 1 202 260 1949
Fax : + 1 202 205 4422
E mail: mstutsma@bangate.fda.gov

Edith E Kennard
US Codex Office
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861 South Building
Washington, DC 20250-3700
Phone : + 1 202 205 7760
Fax : + 1 202 720 3157
E mail: edith.kennard@usda.gov

Mr Jerry Probst
Vice President, Research
Sioux Honey Ass'n.
PO Box 388
Sioux City, Iowa 51102
Phone : + 1 712 258 0638
Fax : + 1 712 258 1332
E mail: BEEHIVE@pionet.net

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

EUROPEAN COMMISSION

Ms Gudrun Gallhoff
EC Co-ordinator
European Commission
Enterprise Directorate General
200 rue de la Loi
B-104 Brussels
Phone : 032-2-296 71 28
Fax : 032-2-295 1735
E mail : gudrun.gallhoff@cec.eu.int

**EUROPEAN COUNCIL SECRETARIAT /
SECRÉTARIAT DU CONSEIL DE
L'EUROPE / SECRETARIA DEL CONSEJO
EUROPEO**

Mr Paul Culley
Council of the EU General Secretariat
175 rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Phone : 00 322 285 6197
Fax : 00 322 285 7928
E mail : secretariat.dgb@consilium.eu.int

Mr Klavs Skovsholm
Council of the EU General Secretariat
175 rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Phone : 00 322 285 8379
Fax : 00 322 285 7928
E mail : secretariat.gdb@consilium.eu.int

APIMONDIA

Mr Peter Martin
Orchard Cottage
Crazies Hill
Reading
RG10 8LU
Phone: 44 0 1189 40 2212
Fax: 44 0 1189 40 1235
E mail: honeysci@aol.com

Mr R Borneck
Dean of Apimondia
2 rue du Creux
F-39340 Montbarrey
France
Phone: +33 03 84 5007
Fax: +33 3 84815007
E mail: raymond.borneck@wanadoo.fr

EUROPEAN SUGAR INDUSTRY

Dr Nathalie Henin
Scientific Counsellor
European Sugar Industry
(CEFS - Comite Europeen des Fabricants de
Sucre)
182 avenue de Tervuren
1150 Bruxelles
Phone: 32 2 762 0760
Fax: 32 2 771 00 26
E mail: nathalie.henin@cefs.org

ICUMSA

Dr M Burge
Tate & Lyle Sugars
Plaistow Wharf
London
EC16 2AG
Phone: 0207 540 1209
Fax: 0207 511 0938
E mail: BurgeMLE @tateandlyle.co.uk

INTERNATIONAL SUGAR ORGANIZATION (ISO)

Mr Sergey Gudoshnikov
One Canada Square
Canary Wharf
London E14 5AA
Phone: 0207 513 11 44
Fax: 0171 513 1146
E mail: gudoshnikov@isosugar.org.uk

WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION

Dr Riaz Khan
Director General
The Science & Technology Centre
University of Reading
Earley Gate
Whiteknights Road
Reading
RG6 6BZ
Phone : 01189 257 305
Fax : 01189 357 301
E mail : wsro@wsro.org

Dr Hans-Joachim Puke
Suedzucker AG
Wormser Str.11
D-67283 Obrigheim/Pfalz
Germany
Phone: +49 6359 803 237
Fax: +49 6359 803 331
E mail: HanjoPuke@t-online.de

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

PERSONNEL

Makoto Tabata
FAO/WHO Joint Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone : +3906 57054796
Fax : +3906 5705 4593
E mail:makoto.tabata@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas
FAO/WHO Joint Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone : +3906 5705 3867
Fax : +3906 5705 4593
E mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

**UK SECRETARIAT / SECRETARIAT DU
ROYAUME-UNI / SECRETARIA DEL
REINO UNIDO**

Dr Michelle McQuillan
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 323, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London, SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6181
Fax : 0171 238 6763
E mail :
Michelle.McQuillan@foodstandards.gsi.gov . uk

Mr Martin Sams
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325c, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London, SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6178
Fax : 0171 238 6763
E mail : m.sams@fscii.maff.gov.uk

Mr Andrew Chandiramani
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325d, Ergon House
c/o Nobel House, Smith Square
London SW1P 3JR
Phone : 0171 238 5580
Fax : 0171 238 6763
E mail : a.chandiramani@jfssg.maff.gov.uk

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MIEL

(Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

El Anexo de esta Norma está destinado a aplicación voluntaria de parte de asociados comerciales y no a la aplicación por los gobiernos.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 La Parte primera de esta norma se aplica a todas las mieles producidas por abejas *Apis mellifera* y regula todos los tipos de presentación de la miel elaborados y destinados en última instancia al consumo directo. La Parte segunda se aplica a la miel para usos industriales o a la utilizada como ingrediente en otros productos alimenticios. La Parte tercera se refiere a la miel producida por otras especies de abejas productoras de miel.
- 1.2 Las partes primera y tercera de esta norma regulan también la miel envasada en envases para la venta al por mayor (a granel) y destinada al reenvasado para la venta al por menor.

PARTE PRIMERA

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición

Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

2.1.1 Miel de flores o miel de néctar es la miel que procede del néctar de las plantas.

2.1.2 Miel de mielada es la miel que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (*Hemiptera*) dejan sobre las partes vivas de las plantas, o de secreciones de partes vivas de las plantas.

2.2 Descripción

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. No se podrá extraer polen ni ningún constituyente particular de la miel excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas.

3.2 No deberá calentarse ni elaborarse la miel en medida tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad.

3.3 No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.

3.4 Contenido de humedad

- a) Mieles no indicadas a continuación - no más del 20%
- b) Miel de brezo (*Calluna*) - no más del 23%

3.5 Contenido de azúcares

3.5.1 Contenido de fructosa y glucosa (suma de ambas)

a)	Mieles no enumeradas a continuación	- no menos de 60 g/100g
b)	Miel de mielada, mezclas de miel de mielada con miel de flores	- no menos de 45 g/100g

3.5.2 Contenido de sacarosa

- a) Mieles no enumeradas a continuación - no más de 5 g/100g
- b) Alfalfa (*Medicago sativa*), Citrus spp., Falsa acacia (*Robinia pseudoacacia*), Madreselva francesa (*Hedysarum*), Menzies Banksia (*Banksia menziesii*), “Red Gum” (*Eucalyptus camaldulensis*), “Leatherwood” (*Eucryphia lucida*), Eucryphia milligani - no más de 10 g/100g
- c) Espliego (*Lavandula spp.*), borraja (*Borago officinalis*) - no más de 15 g/100g

3.6 Contenido de sólidos insolubles en agua

- a) Mieles distintas de la miel prensada - no más de 0,1 g/100g
- b) Miel prensada - no más de 0,5 g/100g

3.7 Conductividad eléctrica

- a) Mieles no indicadas en b) o c), y mezclas de las mismas - no más de 0,8 mS/cm
- b) Miel de mielada y miel de castaño y mezclas de las mismas, excepto las indicadas en c) - no menos de 0,8 mS/cm
- c) **Excepciones:** resaca (*Arbutus unedo*), Brezo campana (*Erica*), Eucalipto, Tilo (*Tilia spp*), Brezo “Ling Heather” (*Calluna vulgaris*), “Manuka” o “Jelly bush” (*Leptospermum*), Árbol de té (*Melaleuca spp*).

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados¹

La miel estará exenta de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana. Los productos regulados por la presente norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados determinados por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.2 Residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios

Los productos regulados por la presente norma se ajustarán a los límites máximos de residuos para la miel establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con la secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev 3-1997), y de otros textos pertinentes del Codex, como Códigos de Prácticas de Higiene y otros Códigos de Prácticas.

5.2 Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para la determinación y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC-GL 21-1997).

¹ Estos niveles se determinarán en consulta entre el CCS y CCFAC tan pronto como sea posible.

6. ETIQUETADO²

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.2-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- 6.1 Nombre del alimento
 - 6.1.1 Sólo los productos que se ajustan a la Parte I de la Norma serán designados con el término “miel”.
 - 6.1.2 En el caso de los productos descritos en 2.1.1, el nombre del alimento puede complementarse con los términos “de flores” o “de néctar”
 - 6.1.3 En el caso de los productos descritos en 2.1.2, muy cerca del nombre del alimento deberá aparecer la palabra “mielada”.
 - 6.1.4 En las mezclas de los productos descritos en 2.1.1 y 2.1.2 el nombre del alimento puede complementarse con las palabras “mezcla de miel de mielada con miel de flores”.
 - 6.1.5 La miel podrá designarse con el nombre de la región geográfica o topográfica si se ha producido exclusivamente en la zona a la que se refiere la denominación.
 - 6.1.6 La miel podrá designarse por su origen floral o de plantas si procede total o principalmente de esas fuentes en particular y si posee las propiedades organolépticas, físico-químicas y microscópicas que corresponden a dicho origen.
 - 6.1.7 Cuando la miel haya sido designada por su origen floral o de plantas (6.1.6) se indicará, muy cerca de la palabra “miel”, el nombre común o el nombre botánico de la fuente o fuentes florales.
 - 6.1.8 Cuando la miel haya sido designada por su origen floral o de plantas, o con el nombre de una región geográfica o topográfica, deberá consignarse el nombre del país productor de la miel.
 - 6.1.9 Las designaciones complementarias enumeradas en 6.1.10 no podrán utilizarse a menos que la miel guarde conformidad con las descripciones correspondientes contenidas en ese apartado. Deberán declararse las formas de presentación previstas en 6.1.11 b) y c).
 - 6.1.10 La miel podrá designarse de acuerdo con el método de extracción del panal.
 - a) Miel centrifugada es la miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.
 - b) Miel prensada es la miel obtenida mediante el prensado de los panales, sin larvas.
 - c) Miel escurrida es la miel obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados, sin larvas.
 - 6.1.11 La miel podrá designarse de acuerdo con las siguientes formas de presentación:
 - a) Miel, la miel en estado líquido o cristalizado o una mezcla de ambos;
 - b) Miel en panal, la miel almacenada por las abejas en panales recién construidos, sin larvas, y vendida en panales enteros, cerrados o secciones de tales panales;
 - c) Miel con trozos de panal o panales cortados, la miel que contiene uno o más trozos de panal de miel.
 - 6.1.12 La miel que ha sido filtrada de tal manera que resulte en la eliminación significativa de polen será designada miel filtrada.
- 6.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.
 - 6.2.1 La información de etiquetado especificada en la Norma General para el Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor y en la Sección 6.1 se facilitará ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañen, con la excepción del nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, elaborador o envasador, que deberán aparecer en el envase.

7. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Los métodos de análisis y muestreo que deben emplearse para la determinación de los factores de composición y calidad se detallan a continuación:

² Sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

- 7.1 Preparación de las muestras
Las muestras deberán prepararse según el método AOAC 920.180.
- 7.2 Determinación del contenido de humedad³
AOAC 969.38B / J. Assoc. Public Analysts (1992) **28** (4) 183-187 / MAFF Validated method V21 for moisture in honey.
- 7.3 Determinación del contenido de azúcares⁴
- 7.3.1 Contenido de fructosa y glucosa (suma de ambos)
Determinación de azúcares mediante CLAR – Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie –Número especial **28**, 1997, Capítulo 1.7.2
- 7.3.2 Contenido de sacarosa
Determinación de azúcares mediante CLAR – Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie –Número especial **28**, 1997, Capítulo 1.7.2
- 7.4 Determinación del contenido de sólidos insolubles en agua
J. Assoc. Public Analysts (1992) **28** (4) 189-193/ MAFF Validated method V22 for water insoluble solids in honey
- 7.5 Determinación de la conductividad eléctrica⁵
Determination of electrical conductivity – Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie –Número especial **28**, 1997, Capítulo 1.2
- 7.6 Determinación de azúcares agregados a la miel (autenticidad)
AOAC 977.20 para perfil de azúcar,
AOAC 991.41 norma interna (análisis de la relación isotópica de carbono estable).

³ Estos métodos son idénticos

⁴ Sujeto a la aprobación del CCMAS

⁵ Sujeto a la aprobación del CCMAS

ANEXO

Este texto está destinado a la aplicación voluntaria por parte de asociados comerciales y no a la aplicación por los gobiernos.

1. Factores adicionales de composición y calidad:

La miel podrá tener los siguientes factores de composición y calidad:

1.1 Acidez libre

La acidez de la miel no podrá superar los 50 miliequivalentes de ácido por 1000 g.

1.2 Actividad de la diastasa

La actividad de la diastasa de la miel, determinada después de la elaboración y/o la mezcla, en general no será inferior a ocho unidades Schade y, en el caso de mieles con un contenido bajo de enzima natural, no menos de 3 unidades Schade.

1.3 Contenido de hidroximetilfurfural

El contenido de hidroximetilfurfural de la miel después de su elaboración y/o mezcla no debe ser superior a 40 mg/kg. Sin embargo, en el caso de la miel de origen declarado procedente de países o regiones de temperatura ambiente tropical, así como de las mezclas de estas mieles, el contenido de HMF no deberá exceder de 80 mg/kg.

2. Métodos de análisis y muestreo

Se exponen a continuación los métodos de análisis y muestreo que han de emplearse para determinar los factores adicionales de composición y calidad mencionados en la Sección 1 del presente Anexo:

2.1 Preparación de las muestras

Los métodos de preparación de las muestras se describen en la sección 7.1 de la Norma. Para la determinación de la actividad de la diastasa (2.2.2) y del contenido de hidroximetilfurfural (2.2.3) las muestras se prepararán sin calentamiento previo.

2.2 Métodos de análisis

2.2.1 Determinación de la acidez

J. Assoc. Public Analysts (1992) **28** (4) 171-175 / MAFF validated method V 19 for acidity in honey

2.2.2 Determinación de la actividad de la diastasa

2.2.6.1 AOAC 958.09

o bien

Determinación de la actividad de la diastasa mediante Phadebas – Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie –Número especial **28**, 1997, Capítulo 1.6.2

2.2.3 Determinación del contenido de hidroximetilfurfural (HMF)

AOAC 980.23

o

Determinación del contenido de hidroximetilfurfural mediante CLAR – Harmonised methods of the European Honey Commission, Apidologie –Número especial **28**, 1997, Capítulo 1.5.1

2.3. Bibliografía⁶

- Bogdanov S, Honigdiastase, Gegenüberstellung verschiedener Bestimmungsmethoden, *Mitt. Gebiete Lebensmitt. Hyg.* **75**, 214-220 (1984)
- Bogdanov S and Lischer P, Interlaboratory trial of the European Honey Commission: Phadebas and Schade Diastase determination methods, Humidity by refractometry and Invertase activity: Report for the participants 1993.
- Chataway HD (1932) *Canad J Res* 6, 540; (1933) *Canad J Res* 8, 435; (1935) *Canad Bee J* 43, (8) 215.
- DIN-NORM 10750 (July 1990): Bestimmung der Diastase-Aktivität.
- DIN. Norm, Entwurf: Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural: Photometrisches Verfahren nach Winkler (1990)
- Determination of Diastase with Phadebas, *Swiss Food Manual*, Chapter 23A, Honey, Bern, 1995.
- Figueiredo V, HMF Interlaboratory Trial, Report for the participants, Basel canton chemist laboratory, (1991)
- Jeurings J and Kupperts F, High Performance Liquid Chromatography of Furfural and Hydroxymethylfurfural in Spirits and Honey. *J. AOAC*, 1215 (1980).
- Determination of Hydroxymethylfurfural by HPLC, *Swiss Food Manual*, Kapitel Honig, Eidg. Druck und Materialzentrale 1995
- International Honey Commission Collaborative Trial (en prensa).
- Hadorn H (1961) *Mitt Gebiete Lebens u Hyg*, 52, 67.
- Kiermeier F, Koberlein W (1954) *Z Unters Lebensmitt*, 98, 329.
- Lane JH and Eynon L (1923) *J Soc Chem Ind* 42, 32T, 143T, 463T.
- Schade J. E., Marsh G. L. and Eckert J. E.: Diastase activity and hydroxymethylfurfural in honey and their usefulness in detecting heat adulteration. *Food Research* **23**, 446-463 (1958).
- Siegenthaler U, Eine einfache und rasche Methode zur Bestimmung der α -Glucosidase (Saccharase) im Honig. *Mitt. Geb. Lebensmittelunters. Hyg.* **68**, 251-258 (1977).
- Turner JH, Rebers PA, Barrick PL and Cotton RH (1954) *Anal Chem*, 26, 898.
- Walker HS (1917) *J Ind Eng Chem*, 2, 490.
- Wedmore EB (1955), *Bee World*, 36, 197.
- White JW Kushnir I and Subors MH (1964) *Food Technol*, 18, 555.
- FW (1959) *JAOAC*, 42, 344.
- White J, Spectrophotometric Method for Hydroxymethylfurfural in Honey. *J. AOAC*, 509 (1979).
- Winkler O: Beitrag zum Nachweis und zur Bestimmung von Oxymethylfurfural in Honig und Kunsthonig. *Z. Lebensm. Forsch.* **102**, 160-167 (1955)
- Harmonised methods of the European Honey Commission, *Apidologie - special issue*, **28**, 1997

⁶ El CCS solicitó al CCMAS que considerara la posibilidad de contener solo la bibliografía esencial.

PARTE SEGUNDA

[Miel destinada a usos industriales o como ingrediente en otros alimentos]

PARTE TERCERA

[Miel producida por otras especies de abejas productoras de miel]

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA LOS AZÚCARES

(en el Trámite 5/8 del Procedimiento del Codex)

DEFINICIÓN DE AZÚCAR DE CAÑA SIN ELABORAR Y AZÚCARES BLANDOS

Azúcar de caña sin elaborar:

"sucrosa parcialmente purificada, cristalizada a partir de jugo de caña parcialmente purificado sin más purificación, pero que no excluye centrifugación o deshidratación, que se caracteriza por cristales de sucrosa cubiertos con una película de melaza de caña."

Azúcar blando blanco:

"azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 97,0% m/m"

Azúcar blando moreno:

"azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color marrón claro a marrón oscuro, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 88,0% m/m"

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS

INTRODUCCIÓN

En 1999 se había distribuido el Proyecto de Norma para los Azúcares (véase ALINORM 99/25) a los gobiernos y otras partes interesadas, para recabar observaciones al respecto. Las observaciones recibidas y el Proyecto de Norma Revisada para los Azúcares se cotejaron y distribuyeron a los participantes de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Azúcares (celebrada en Londres del 9 al 11 de febrero de 2000) como Documento de sala 2. Varias de las observaciones hacían referencia a la metodología de análisis que se debía utilizar en la Norma.

En la séptima reunión del CCS se convocó un Grupo de Trabajo especial, cuya composición se especifica a continuación, que examinó las observaciones recibidas. El Grupo de Trabajo especial elaboró las recomendaciones proporcionadas a continuación para las disposiciones sobre métodos de análisis incluidas en el Proyecto de Norma para el Azúcar.

COMPOSICIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS

Participaron en el Grupo de Trabajo los siguientes países y organizaciones: Alemania, Camerún, Canadá, España, Estados Unidos de América, Filipinas, Hungría, India, Reino Unido, CFFS, ICUMSA, WSRO.

RECOMENDACIONES DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS

El Grupo de Trabajo especial examinó el Documento de sala 2 y otras sugerencias verbales que se hicieron durante sus reuniones.

El Grupo de Trabajo especial conocía los requisitos del Codex respecto de los criterios de calidad aplicables a los laboratorios relacionados con la importación y exportación de alimentos.

.....

OBSERVACIÓN GENERAL

OBSERVACIONES PRESENTADAS

Canadá: Las revisiones propuestas incluyen la siguiente afirmación: «Se invitó a los países que desearan proponer la inclusión de nuevos métodos en la Norma para los Azúcares a remitirlos directamente al CCMAS para su examen y ratificación». Canadá opina que el Comité sobre Azúcares debe aprobar los métodos antes de que se remitan al CCMAS para su ratificación. Por consiguiente, cualquier método nuevo se debe remitir en primer lugar al Comité sobre Azúcares y no al CCMAS.

OBSERVACIONES Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO: ACEPTADAS POR EL GRUPO DE TRABAJO

SECCIÓN 6.1.3 : POLARIZACIÓN DEL AZÚCAR EN POLVO

Prescripciones actuales

ICUMSA (1994) GS 2/3-1, después de la filtración, en caso necesario, para eliminar todo agente antiaglutinante (ratificado como Tipo II).

Observaciones presentadas

ICUMSA: Respecto de la medición de la polarización en el azúcar en polvo al que se ha añadido almidón, ICUMSA está de acuerdo con la adición de la siguiente frase: “Cuando el agente antiaglutinante sea almidón podría no ser posible eliminarlo mediante filtración o centrifugación, de modo que ICUMSA está desarrollando otro método para tales agentes”.

CEFA: Cuando hay almidón presente, la filtración no siempre es posible. Se propone añadir una frase que indique que por motivos técnicos la polarización no se puede medir en el azúcar en polvo que contenga almidón.

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

El Grupo de Trabajo acepta las observaciones y sugiere que se añada la siguiente nota al pie de página en la Norma : “Si se encuentran presentes agentes antiaglutinantes tales como el almidón, es preciso actuar con cautela, ya que en este caso el método puede no ser apropiado”. Se observó que el representante del CEFA opinaba que la determinación del azúcar en polvo que contuviera almidón no siempre era factible, pero que el azúcar blanco usado para hacer el azúcar en polvo debía ser conforme a la Norma para el Azúcar Blanco.

Medida: Mantener: ICUMSA (1994) GS 2/3-1, después de filtración, en caso necesario, para eliminar todo agente antiaglutinante (ratificado como Tipo II).

Incluir una nota al pie de página: “Si se encuentran presentes agentes antiaglutinantes tales como el almidón es preciso actuar con cautela, ya que en este caso el método puede no ser apropiado”.

SECCIÓN 6.8.1 DIÓXIDO DE AZUFRE EN EL AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR BLANCO DE PLANTACIÓN O DE REFINERÍA, AZÚCAR BLANCO Y AZÚCAR MORENO BLANDO, AZÚCAR EN POLVO, DEXTROSA EN POLVO Y AZÚCAR DE CAÑA SIN REFINAR

Prescripciones actuales

ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 (1990) / EN 1988-2 (1998)

Observaciones presentadas

ICUMSA solicita que se mantenga el método ICUMSA (1998) GS 2/3-35. Este método permite una aplicación transversal a distintos alimentos, y además utiliza reactivos seguros.

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

La delegación de la India sugirió que también se permitiera el método ICUMSA (1994) GS 2-33 (procedimiento de la rosanilina) como método alternativo del Tipo III. El Grupo de Trabajo aceptó esta sugerencia. No obstante, se observó que este método utilizaba reactivos potencialmente carcinógenos y por tanto se debía utilizar con cuidado.

Medida: Sustituir por

ICUMSA (1998) GS 2/3-35 / NMKL 135 (1990) / EN 1988-2 (1998) [método de Tipo II] y método ICUMSA GS 2-33 [método de Tipo III].

SECCIÓN 6.10 ARSÉNICO

Prescripciones actuales

AOAC 952.13 (método general del Codex) o ICUMSA (1994) GS 2/3-25.

Observaciones presentadas

ICUMSA solicita que además de los métodos enumerados se añada el método ICUMSA (1994) GS 2/3-23 (que se convertirá en método ICUMSA (2000) GS 2/3-23 en 2000).

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

El Grupo de Trabajo aceptó la solicitud del ICUMSA y observó que el método AOAC INTERNACIONAL podría ser anticuado, pero que en el futuro era probable que, para los elementos presentes en cantidades mínimas, la Comisión del Codex Alimentarius adoptara un criterio basado en los resultados (actualmente sometido al examen del CCMAS).

Medida: Sustituir por

AOAC 952.13 (método general del Codex) (método de Tipo II), ICUMSA (1994) GS 2/3-25 (método de Tipo III) e ICUMSA (1994) GS 2/3-23 (método de Tipo III).

SECCIÓN 6.11 PLOMO

Prescripción actual

AOAC 997.15 – método AA de horno de grafito (método de Tipo II) o ICUMSA (1998) GS 2/3-24 (método de Tipo II – idéntico al método AOAC).

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

La delegación de la India sugirió que el método ICUMSA GS 2/1/3-27 (1994) se incluyera como un método del Tipo IV. El Grupo de Trabajo aceptó la sugerencia.

Medida: Sustituir por

AOAC 997.15 – método AA de horno de grafito (método de Tipo II) o ICUMSA (1998) GS 2/3-24 (método de Tipo II – idéntico al método AOAC) e ICUMSA GS 2/1/3-27 (1994) (Tipo IV).

SECCIÓN: ANEXO 2.2: CENIZAS DE CONDUCTIVIDAD EN LA FRUCTOSA

Prescripción actual

ICUMSA (1994) GS 2/3-17 (Tipo I)

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

El Grupo de Trabajo aceptó la recomendación del CCMAS de que este método reemplazara al método ICUMSA (1994) GS 1/3/4/7/8-13.

Medida: Mantener

ICUMSA (1994) GS 2/3-17 (Tipo I).

SECCIÓN: ANEXO 3: CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO

Observación general

El CEFS observó que el ICUMSA estaba examinando los métodos de determinación del azúcar invertido. Al parecer los métodos actuales se podrían abandonar en los próximos años, y por consiguiente sería necesario adaptar los métodos de análisis de la norma para los azúcares.

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

El Grupo de Trabajo tomó nota de lo antedicho, previendo que en el futuro se exigiría la determinación de los azúcares específicos (es decir, los azúcares identificados individualmente: sacarosa, fructosa, etc.) en lugar de la de « azúcares clásicos » (los azúcares totales determinados mediante un procedimiento no específico, p.ej. Luff-Schoorl, Lane y Eynon etc.) En la próxima reunión del ICUMSA, en 2002, se informaría sobre el desarrollo de métodos cromatográficos específicos.

SECCIÓN: ANEXO 3.1 CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO EN EL AZÚCAR BLANCO (<0,04% M/M)

Método actual

ICUMSA (1997) GS 2/3-5 (Tipo I).

Observaciones presentadas

El ICUMSA solicita que se mantenga el método ICUMSA (1997) GS 2/3-5. Este método y un método valorimétrico alternativo propuesto se someterán a prueba para compararlos con un nuevo método enzimático y se presentarán las recomendaciones adecuadas durante la 23ª reunión de ICUMSA en 2002.

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

El Grupo de Trabajo observó que sería difícil incluir en la Norma más de un método del Tipo I. La decisión sobre qué método debía incluirse en la próxima revisión de la Norma se tendría que adoptar teniendo en cuenta el trabajo de ICUMSA, del que se informaría en 2002.

Medida: Mantener

ICUMSA GS 2/3-5 (Tipo I).

SECCIÓN: ANEXO 3.2: AZÚCAR INVERTIDO EN EL AZÚCAR DE PLANTACIÓN O AZÚCAR BLANCO DE REFINERÍA (0,1% M/M)

Método actual

ICUMSA (1994) GS 1/3/7-3 (Método de Tipo I).

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

La delegación de la India solicitó que en la Norma se proporcionara el método ICUMSA GS 2-6 1998 (método Ofner modificado) porque sus límites de aplicación eran más apropiados para las concentraciones indicadas en el proyecto de Norma, y también porque tenía una base científica más sólida (el límite inferior indicado por ICUMSA para el método GS 1/3/7-3 era 0,25%).

Sin embargo, se observó que ICUMSA había aprobado este método solo con carácter provisional, y que éste se estaba sometiendo a nuevas pruebas con vistas a informar sobre los resultados en 2002. En ensayos en azúcares con bajo contenido en azúcar invertido (0,017%) el método no resultaba satisfactorio mientras que sí lo era para niveles que oscilaban entre 0,04% y 0,09%. El Grupo de Trabajo aceptó el método Ofner modificado porque lo consideró el más apropiado. También observó que ambos métodos no se podían incluir en la Norma por tratarse de procedimientos empíricos del Tipo I.

Medida: Sustituir por

ICUMSA GS 2-6 1998 (método del Tipo I).

SECCIÓN: ANEXO 7: COLOR

Observación general

ICUMSA observó que respaldaba la aplicación del método ICUMSA (1998) GS2-10 sólo en los azúcares blancos. Para los azúcares en polvo y azúcares blancos blandos solicitaba que se mantuviera el método ICUMSA (1994) GS 2/3-9.

SECCIÓN 7.1 COLOR EN EL AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR EN POLVO, AZÚCAR BLANCO DE PLANTACIÓN O REFINERÍA Y AZÚCAR BLANCO BLANDO

Método actual

ICUMSA (1994) GS 2/3-9 (método del Tipo I)

Observaciones presentadas

La India recomienda que se use el método ICUMSA (1998) GS 2-10 para la determinación del color en los azúcares blancos. Véanse también las observaciones anteriores de ICUMSA.

Observaciones y conclusiones del Grupo de Trabajo

Hubo un dilatado debate sobre este asunto. El Grupo de Trabajo observó que la determinación del color en los azúcares era un procedimiento empírico (es decir, un método del Codex del Tipo I) y que, por consiguiente, en la Sección 7.1 solo podía aparecer un método. La delegación de la India deseaba ahora aplicar el método ICUMSA GS2-10 a todos los azúcares enumerados en el apartado 7.1. Sin embargo, en 1999, cuando se distribuyó el Proyecto de Norma, se indicó el método ICUMSA GS 2-9 (véase ALINORM 99/25). En respuesta a este documento la delegación de la India había presentado observaciones en el sentido de que el método no era aplicable, expresando su deseo de que éste se sustituyera por el método ICUMSA (1998) GS2-10 (véase CRD 2) para todos los azúcares blancos, mientras que el ICUMSA sólo había solicitado la sustitución para el azúcar blanco.

Por esta razón algunos miembros del Grupo de Trabajo no se resolvían a recomendar la sustitución del método GS 2-9 por el método GS 2-10 para todos los azúcares además del azúcar blanco.

Este asunto se había debatido ampliamente en la última reunión del ICUMSA (Berlín, 1998). Las recomendaciones formuladas al respecto en esa reunión fueron las siguientes:

« En el ámbito de aplicación del método GS2/3-9 se debería hacer constar explícitamente que el método no es aplicable a muestras que no sean de azúcares blancos [ICUMSA].

Sobre la base de las experiencias positivas con el anterior método 4 de ICUMSA (antes de 1978) y de los resultados del estudio en colaboración sobre el método GS 2/3-10 (1997), se adopta este método como un nuevo método oficial ICUMSA GS 2-10 (1998).

Se debe observar que los resultados de los métodos GS 2/3-9 y GS 2-10 no son esencialmente comparables, y que siempre se debe hacer constar el método utilizado junto con los resultados ».

Actualmente se está preparando el método GS2-10 para que el ICUMSA lo publique; no se dispone aún del texto definitivo.

Todos los miembros del Grupo de Trabajo deseaban sustituir el método GS 2/3-9 por el método GS 2-10 para el azúcar blanco, azúcar en polvo y azúcar blanco blando (es decir para azúcares con <60 unidades ICUMSA).

La mayoría de los delegados presentes en el Grupo de Trabajo deseaban sustituir el método GS 2/3-9 por el método GS 2-10 para el azúcar blanco de plantación o refinería.

La reunión plenaria debería señalar que este fue el único motivo de controversia dentro del Grupo de Trabajo.

Medida

Sustituir por:

Color en el azúcar blanco, azúcar en polvo y azúcar blanco blando

ICUMSA (1998) GS 2-10 (acuerdo unánime).

Color en el azúcar blanco de plantación o refinería

ICUMSA (1998) GS 2-10, pero señalando que no había unanimidad en esta recomendación.