

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 78/19

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Duodécimo período de sesiones, Roma, abril 1978

INFORME DEL 10^o PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE COORDINADOR PARA EUROPA
Viena, 13-17 junio 1977

S

INTRODUCCION

1. El 10^o período de sesiones del Comité Coordinador para Europa se celebró en Viena por invitación del Gobierno de Austria. Abrió la reunión el Prof. Dr. H. Woidich, Coordinador para Europa, que dio la bienvenida a los participantes y señaló la necesidad de resolver algunas cuestiones importantes en relación con el Proyecto de Norma Regional Europea para Aguas Minerales Naturales. A este propósito, el Prof. E. Matthey, Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales aceptó dirigir los debates de los temas del programa relativos a las aguas minerales naturales.

2. Asistieron a la reunión delegados de los siguientes países: Austria, Bélgica, Checoslovaquia, Dinamarca, Francia, República Federal de Alemania, Hungría, Italia, Países Bajos, Noruega, Polonia, Reino Unido, Suecia, Suiza y Yugoslavia. También asistieron observadores de Nueva Zelanda, de la Comisión de la Comunidad Económica Europea (CEE), la Agrupación Europea de fuentes de aguas minerales naturales (GESEM) y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI). Como secretarios de la reunión actuaron representantes de la FAO y la OMS. La lista de participantes figura en el Apéndice I de este informe.

APROBACION DEL PROGRAMA

3. Se aprobó el Programa provisional con la adición de un nuevo tema, que se refería al nombramiento del Coordinador para Europa.

NOMBRAMIENTO DE RELATORES

4. El Comité nombró relatores a la Sra. S. Rochize, de Francia, y al Sr. D. Stoker, del Reino Unido.

EXAMEN DEL PROYECTO REVISADO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA AGUAS MINERALES NATURALES

5. El Comité tuvo a la vista el mencionado proyecto de norma que figura en el documento CX/MIN 77/2 y las observaciones al respecto contenidas en los documentos CX/MIN 77/1, Partes I-V. El Comité tomó nota de las conclusiones de la Comisión del Codex Alimentarius (párrafos 201-203, ALINORM 76/44, Informe del 11^o período de sesiones) de que el nuevo proyecto de la norma para aguas minerales naturales exigía una serie de observaciones de los gobiernos y que, como no se había previsto para el bienio 1976/77 ninguna reunión del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, el Comité Coordinador para Europa debería examinar de nuevo el proyecto revisado de la mencionada norma.

6. Al presentar el proyecto de norma revisado, el delegado de Suiza informó al Comité de que el nuevo proyecto de norma representa un acuerdo entre las partes interesadas, es decir la FAO y la OMS y algunos países europeos.

7. Las delegaciones de Checoslovaquia, Polonia, Noruega, Dinamarca y Suecia comunicaron al Comité que no recibieron el nuevo proyecto de norma, con la carta circular que lo acompañaba hasta poco antes del período de sesiones y que, por consiguiente, no pudieron enviar sus observaciones. La Secretaría prometió investigar esta cuestión, ya que se había distribuido dicha norma en octubre de 1976.

Sección 1 - AMBITO DE APLICACION

8. Después de haber examinado exhaustivamente el tema, el Comité convino en que había que excluir de la norma las aguas minerales a las que se atribuyen propiedades

W/K8549

medicinales. Con objeto de dejar sentado con absoluta claridad que las aguas minerales medicinales quedan excluidas de la norma, el Comité aceptó la propuesta de la delegación de Suiza de considerar alimentos los productos regulados por la norma. El Comité aprobó un texto que había preparado la Secretaría basándose en las diferentes opiniones expresadas durante el período de sesiones. La delegación de la República Federal de Alemania y varias otras delegaciones opinaron que en la sección del Ambito de aplicación tenía que incluirse una declaración por la que se excluyeran explícitamente las finalidades medicinales. El Comité estimó que el texto preparado por la Secretaría era perfectamente claro al respecto.

Sección 2.1 - Definición de agua mineral natural

9. Con relación a la Sección 2.1.1, después de un examen detallado, el Comité convino en que esta sección no describía satisfactoriamente las aguas minerales naturales. Era necesario, por ejemplo, describir más detalladamente el origen geológico. Las delegaciones de Bélgica, Italia y Francia opinaron que en la sección debía mencionarse el reconocimiento como tal de agua mineral natural por la autoridad nacional competente. El Comité estuvo de acuerdo en que tal mención no corresponde a una norma internacional. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Suiza de preparar, durante el período de sesiones, una versión revisada de la Sección 2.1.1, en la que se tuvieran en cuenta las distintas observaciones escritas que habían presentado los países.

10. Al examinar el texto redactado por la delegación de Suiza, el Comité observó que si se aprobaba el texto suizo, consecuentemente, habría que enmendar la Sección 3.1 sobre tratamiento y manipulación. En cuanto al párrafo (a) de la definición de agua mineral natural redactada por Suiza, la delegación de Francia propuso que se hiciera referencia al agua mineral natural que produce determinados efectos como consecuencia de su contenido de algunas sales minerales. La delegación de Italia sostuvo la misma opinión y propuso que se hiciera referencia al agua mineral natural que posee determinadas propiedades favorables. Dichas delegaciones alegaron que, si algunas aguas minerales se caracterizan por su contenido de ciertos minerales, era lógico esperar y declarar que tales aguas minerales produzcan efectos característicos del producto correspondiente.

11. La representante de la OMS manifestó que, en su opinión, tal inclusión en la sección (a) de la Sección relativa a la definición de agua mineral natural no contribuiría a hacer más inteligible la naturaleza del producto. Además, el mencionar los efectos en la definición podría constituir una vía para introducir declaraciones de propiedades medicinales y de carácter análogo con relación a las aguas minerales naturales reguladas por la norma. Las delegaciones de los Países Bajos, la República Federal de Alemania, Noruega, Suecia y Austria se mostraron de acuerdo con la declaración de la representante de la OMS.

12. La delegación del Reino Unido propuso una enmienda de compromiso, es decir, que se haga referencia a "cualesquiera efectos posibles" que tales aguas puedan producir. Señaló además que no todas las aguas minerales producen efectos notables y que, en cualquier caso, el efecto que el agua mineral natural pueda causar en el consumidor no debería emplearse para caracterizar y definir el producto. El Comité trató largamente la propuesta del Reino Unido, que contó con el apoyo de varias delegaciones, pero no fue aceptable según la representante de la OMS y otras delegaciones.

13. El Comité aprobó la nueva definición de agua mineral natural en la forma propuesta por la delegación de Suiza, sin alteración alguna en el párrafo (a), pero con algunas modificaciones en la redacción. Las delegaciones de Italia y Francia expresaron sus serias reservas con respecto a la decisión del Comité de no hacer referencia a las aguas minerales naturales que produzcan efectos especiales. Las delegaciones de Bélgica, Francia e Italia indicaron sus reservas por la actitud del Comité de no incluir en la definición de agua mineral natural un requisito de que el reconocimiento como tal de un agua mineral natural debería basarse en la autorización del órgano nacional competente.

14. En relación con la sección 2.1.2 del proyecto de norma revisado, tal como figura en el documento CX/MIN 77/2, el Comité decidió aplazar la decisión de suprimir o no esta sección hasta que se hubiese tratado la cuestión del etiquetado. Algunas delegaciones opinaron que esta sección además de no ser clara era innecesaria, puesto que podía incluirse en la sección sobre etiquetado (véanse párrafos 39-43).

Sección 2.2 - Definiciones adicionales

15. Sobre la definición de "agua mineral naturalmente efervescente", la delegación de Francia manifestó la opinión de que había que redactar nuevamente el título para que diga: "agua mineral natural efervescente". La delegación del Reino Unido consideró que en lengua inglesa había que emplear "carbonatada". El Comité acordó cambiar el texto para titularlo "agua mineral natural carbonatada naturalmente" (véase también el párrafo 42).

16. En cuanto al "agua mineral natural no efervescente" el Comité deliberó sobre si había que establecer un límite para el dióxido de carbono libre o si bastaba hacer referencia a la efervescencia visible, como lo habían propuesto el Reino Unido y la OMS. La delegación de Austria sugirió un límite de 50 mg/kg para el dióxido de carbono libre. Después de haber examinado el problema, el Comité aprobó la fórmula propuesta por la delegación de Italia, en virtud de la cual se estipula que un agua mineral natural no efervescente no debe contener dióxido de carbono libre en una medida que exceda la cantidad necesaria para mantener la presencia de hidrogenocarbonatos disueltos en el agua. Se estimó que la propuesta del Reino Unido podía crear dificultades en cuanto a la interpretación de si el agua mineral es efervescente o no, y que el límite propuesto por la delegación de Austria representa un agua que puede considerarse ligeramente carbonatada.

17. Acerca del "agua mineral natural carbonatada", el Comité convino en que la finalidad de esta sección era permitir la adición de dióxido de carbono de cualquier procedencia. El delegado de la República Federal de Alemania estimó que la sección debería permitir únicamente la adición de gas procedente de otra fuente de agua mineral natural. La delegación de Bélgica apoyó esta opinión. La delegación de Francia opinó que el agua mineral natural a la que se haya añadido dióxido de carbono deja de ser un producto natural y no habrá que considerarlo conforme a la norma. Por esta razón, esa delegación propuso que se suprimiera la Sección 2.2.4. La delegación de Suiza observó que la adición de dióxido de carbono a un agua mineral natural no altera la composición del producto, que puede seguir considerándose agua mineral natural a la que se ha añadido dióxido de carbono.

18. El Comité acordó no suprimir la sección y decidió que se permita la adición de dióxido de carbono. La delegación de Francia reservó su posición en lo que respecta a esta decisión.

19. En cuanto a la sección relativa a la decantación, la delegación de la República Federal de Alemania, apoyada por las de Italia y Yugoslavia, expresó el parecer de que había que incluir el proceso de decantación en una definición revisada de tratamientos permitidos del agua mineral natural y que había que transferir la definición revisada a la Sección 3.1, que versa sobre el tratamiento y la manipulación. El Comité se mostró de acuerdo con esta propuesta y aprobó el texto propuesto por la delegación de la República Federal de Alemania sin alteración alguna.

20. La delegación de Suiza señaló que por resultas de (a) la adopción de la nueva definición de agua mineral que trata de los aspectos contenido en la Sección 3.1.1 del proyecto de norma revisado (CX/MIN 77/2) y (b) de la propuesta presentada por la República Federal de Alemania (véase párrafo 19), las Secciones 3.1.1 y 3.1.3 eran superfluas. Se planteó también la cuestión de si todavía era necesaria la Sección 3.1.5, que se refería a las instalaciones. El Comité convino en que podían eliminarse estas secciones, así como la Sección 3.1.5 que trataba de las instalaciones.

21. En cuanto a la Sección 3.1.4, que trata del transporte de aguas minerales naturales, el Comité llegó al acuerdo de que la referencia a depósitos móviles no era suficientemente restrictiva y que no se debe permitir el transporte en recipientes grandes. Se decidió que había que enmendar la norma consecuentemente. El Comité señaló que la Sección 6 sobre el envasado se refería también a la prohibición del transporte de agua mineral natural en recipientes grandes y que la nueva definición de agua mineral natural exige que se embottle el producto cerca del punto donde mana. La delegación del Reino Unido estimó que debía permitirse el transporte en recipientes grandes y reservó su posición.

Sección 3.2 - Límites para ciertos componentes

22. Al examinar esta sección, el Comité estuvo de acuerdo en que la finalidad de establecer límites para ciertos componentes del agua mineral es proteger la salud del consumidor. Los límites se fijaron para asegurar que el agua mineral que se ofrece como bebida de consumo general sea inocua desde el punto de vista sanitario. El Comité tomó nota también de que algunos componentes incluidos en esta sección no representan un peligro para la salud, pero su limitación sirve para garantizar que el agua mineral sea de calidad aceptable.

23. Tras algunos debates sobre la inclusión de un límite para el sulfato, el Comité convino en que podía efectuarse la limitación bien en términos de un posible efecto laxante debido a los sulfatos de sodio y magnesio, bien en términos de un límite más elevado que pudiera considerarse aceptable desde el punto de vista sanitario. Considerando que la sección de etiquetado comprendería una advertencia al consumidor de que determinada agua mineral puede poseer propiedades laxantes, y teniendo en cuenta, además, que el sulfato no es un componente de importancia especial para la salud, el Comité decidió que no había necesidad de incluir una disposición para este componente. Con el fin

de acelerar el examen de esta sección, sobre todo en lo referente a los métodos analíticos que habían de especificarse para definir algunos componentes, como la materia orgánica, el Comité decidió establecer un pequeño Grupo de Trabajo Especial para examinar toda la información recibida de los gobiernos.

24. El Prof. Dr. Woidich, hablando en nombre del Grupo de Trabajo, informó al Comité de las conclusiones a las que había llegado el Grupo de Trabajo, tras haber tratado con bastante amplitud los temas correspondientes a las secciones 3.2 y 4.

(a) El Grupo de Trabajo había señalado que determinadas sustancias pueden estar presentes en el agua mineral natural lo mismo como constituyentes naturales que como contaminantes. Si se analiza el producto embotellado, en la mayoría de los casos no es posible determinar el origen de la sustancia examinada y, por consiguiente, el Grupo de Trabajo propuso enmendar el título de la Sección 3.2 como sigue: "Límites para determinadas sustancias".

(b) La Sección 4 - contaminantes - comprendería, entonces, sólo aquellas sustancias que fueran casi exclusivamente contaminantes, con la probable excepción del aceite mineral y los compuestos fenólicos.

(c) El Grupo de Trabajo había llegado a la conclusión de que, para los iones mencionados en la Sección 3.2, en relación con los cuales existen diferentes posibilidades de expresar resultados analíticos, deberá indicarse claramente a qué sustancia química se refiere el cálculo. A tal propósito, se introdujo una nueva columna, "calculado como", con una indicación del compuesto químico, siempre que fuera necesario.

(d) El Grupo de Trabajo había propuesto que se suprimieran los corchetes en la Sección 3.2; que se cambiase a 30 mg/kg el límite para el borato, a 3 mg/kg para materia orgánica, a 2 mg/kg para el fluoruro y que se aceptara el límite de 45 mg/kg para el nitrato.

(e) Por lo que respecta a la actividad-alfa total, se explicó que sólo la actividad Ra-226 era importante y que la disposición debería decir: actividad Ra-226 con un límite de 30 p Ci/l.

(f) Se señaló que la actividad-beta se debía siempre a la contaminación y tiene que figurar, por tanto, en la Sección 4.

(g) El Grupo de Trabajo había propuesto que en la Sección 3.2 se incluyera un límite para los nitritos no superior a 0,005 mg/kg. Se había indicado que la presencia de los nitritos puede proceder de fuentes geoquímicas o constituir un indicador de contaminación bacteriológica (es decir, presencia de bacterias reductoras de nitrato). Este último límite había que especificarlo ulteriormente mediante una nota al pie de página que haga referencia al examen bacteriológico.

(h) Sobre la Sección 4 - contaminantes - el Grupo de Trabajo había dejado el texto actual sin modificarlo, a excepción de la supresión de los nitritos. Había que continuar haciendo referencia a métodos de análisis específicos. Con todo, el Grupo de Trabajo había sugerido que quizás el Comité deseaba considerar en el futuro la enmienda de esta sección, incluyendo límites específicos a medida que se perfeccionan los métodos de análisis.

(i) Además, el Grupo de Trabajo había propuesto la supresión del límite para el cianuro en la Sección 3.2 y su inclusión como punto 4.3 en la sección sobre contaminantes.

25. El Prof. Woidich sugirió que, como ya lo había señalado anteriormente la delegación de Bélgica, los límites de la Sección 3.2 tenían que expresarse en mg/l en vez de mg/kg, y que se indicase al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que, en el caso del agua mineral, sería más apropiado el término mg/l. Por último, indicó que la Sección 3.2 podía fundirse con la Sección 4, si se creía necesario.

26. Al examinar el informe mencionado sobre las conclusiones del Grupo de Trabajo, se planteó la cuestión de si había que incluir un límite para los iones de amonio, dado que era un indicador de contaminación fecal y, a veces, también un constituyente del agua mineral. El Comité no fijó un límite para el ión de amonio, ya que consideró que no era posible determinar el origen de la sustancia en el producto embotellado. En este contexto el Comité tomó nota de la opinión de la delegación de Austria de que sería una ventaja si en la norma figurase una disposición que hiciera referencia a la autorización de los mantiales por las autoridades nacionales, que exigiera un análisis del agua mineral natural que sale de ellos.

27. El Comité examinó la propuesta del Grupo de Trabajo de transferir la disposición para el nitrito (véase (g) más arriba) a la Sección 3.2, que trata de los límites de determinadas sustancias. La delegación de Francia hizo la observación de que el nitrito puede estar presente como constituyente o como contaminante, pero indicó que prefería verlo clasificado como contaminante y que, en cualquier caso, el límite para el nitrito había que establecerlo en 0,001 mg/l. El Comité decidió que, puesto que el nitrito estaba presente casi siempre como contaminante, había que mantenerlo en la sección que trata de

los contaminantes, pero que el límite deberá ser 0,005 mg/l, como lo había sugerido el Grupo de Trabajo.

28. La representante de la OMS declaró que su Organización podía aceptar todos los límites establecidos para las sustancias indicadas en la Sección 3.2, según la había enmendado el Grupo de Trabajo.

29. La delegación de Francia era del parecer de que había que modificar el límite para el fluoruro a 6 mg/l con objeto de dar cabida a determinadas aguas minerales. El Comité no llegó a un acuerdo sobre esta propuesta.

30. La delegación de Francia y varias otras delegaciones consideraron que el límite para el nitrato, 45 mg/l, era demasiado elevado, habida cuenta de que las aguas minerales naturales se suministran a los niños como bebida o se emplean en la preparación de sus alimentos. Dichas delegaciones propusieron que se redujera el límite a 25 mg/l. El Comité no consiguió llegar a un acuerdo sobre este punto. No obstante, se señaló que a los niños afectados de gastroenteritis había que suministrarles agua con bajo contenido de nitrato. El Comité decidió que el contenido de nitrato en aguas minerales naturales podía considerarse una cuestión de etiquetado, que podría tratarse en la sección sobre el etiquetado (véase párrafo 49).

Sección 4 - Contaminantes

31. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había refrendado temporalmente esta sección con la observación de que era de desear que se especificaran los contaminantes concretos y sus límites máximos. Sin embargo ese Comité señaló que la finalidad de las disposiciones de la Sección 4 era garantizar la ausencia de algunos contaminantes con objeto de mantener una calidad aceptable de las aguas minerales.

32. Algunas delegaciones señalaron que la ausencia de los diferentes contaminantes dependía de métodos de análisis, no disponibles todavía, y que, al no conocerse la sensibilidad de los métodos que había que establecer, podían surgir algunas dificultades con respecto a esta disposición.

33. El Comité aprobó la sección sobre los contaminantes con las modificaciones propuestas por el Grupo de Trabajo Especial (véase párrafo 27 sobre los debates acerca de los nitritos). Se acordó que, en espera del establecimiento de los métodos de análisis, se mantenga la disposición con carácter provisional.

Sección 5 - Higiene

34. Por lo que respecta a las Secciones 5.1, 5.3 y 5.4, el Comité las aprobó sin alteraciones. En cambio, con respecto a la Sección 5.2, que trata de los requisitos microbiológicos para las aguas minerales naturales embotelladas, el Comité tomó nota de que la Comunidad Económica Europea había trabajado bastante en esta materia y había acordado adoptar una norma de examen microbiológico de aguas minerales naturales. Se señaló que el Artículo 5 del proyecto de directiva de la CEE trataba tanto del examen del agua mineral natural en la fuente como del tiempo reglamentario para el posterior embotellado. Contenía, además, algunas disposiciones sobre el producto comercializado.

35. El Comité tomó nota de que el examen microbiológico de las aguas minerales naturales en el manantial sirve para asegurar que el producto embotellado en recipientes idóneos cerrados herméticamente sea un agua mineral de calidad higiénica aceptable. Con respecto a esto, algunas delegaciones manifestaron que, no obstante sea necesario realizar ensayos de este tipo, ello no basta para describir los requisitos microbiológicos relativos al producto embotellado y distribuido en el mercado.

36. Se indicó que en las aguas minerales naturales embotelladas los microorganismos patógenos no se reproducen, sino que de hecho disminuyen, mientras que otros microorganismos lo mismo pueden multiplicarse como disminuir, dependiendo de una serie de factores. Por tanto, se puede exigir la ausencia de microorganismos patógenos y algunos otros microorganismos indicadores importantes, mientras que no es posible ni necesario especificar un número máximo de colonias para microorganismos patógenos. De hecho, la CEE había adoptado esta solución.

37. El Comité aprobó el texto elaborado por la CEE, para que sustituya a la Sección 5.2 del proyecto de norma revisado. La delegación de Austria opinó que había que incluir también un total de colonias aeróbicas en la norma para el producto embotellado que circula en el mercado.

Sección 6 - Envasado

38. El Comité suprimió la última frase de la Sección 6 referente al transporte en recipientes grandes, dado que estaba regulado en otra parte de la norma (véase párrafo 21). El Comité aprobó la propuesta de la delegación de Francia de que no se envasen aguas minerales en botellas de capacidad superior a 2 litros.

Sección 7 - Etiquetado

Sección 7.1 - Nombre del producto

39. El Comité examinó una propuesta presentada por la delegación de la República Federal de Alemania, en virtud de la cual se etiquetaría "agua mineral natural" toda agua mineral natural con un contenido mínimo de 1000 mg/l de sólidos disueltos ó 250 mg/l de dióxido de carbono libre o en los casos en que, conteniendo el producto cantidades menores de las mencionadas, la autoridad estatal del país productor haya reconocido el producto como agua mineral natural. Con esta propuesta se quería resolver las dificultades que surgen por la diferencia de sistemas legislativos que se aplican en la región.

40. Algunas delegaciones opinaron que las normas del Codex no deben contener disposiciones que se basen en el reconocimiento de los países. Otras delegaciones sostuvieron que el reconocimiento de una fuente por una autoridad nacional forma parte esencial de una norma internacional sobre aguas minerales naturales. La Secretaría estimó que la norma del Codex debía orientarse, en la medida de lo posible, al producto distribuido en el mercado y señaló que, en todo caso, los gobiernos continuarían ejerciendo su control sobre las fuentes que había que utilizar para la obtención de aguas minerales naturales.

41. El Comité examinó una propuesta de la delegación de Suiza, que la Secretaría redactó de nuevo teniendo en cuenta una propuesta de la República Federal de Alemania. Después de examinarlo minuciosamente, el Comité aprobó este nuevo texto, que contenía denominaciones alternativas para los productos que contengan menos de 1000 mg/l de sólidos disueltos o menos de 250 mg/l de dióxido de carbono libre. Las delegaciones de Francia y del Reino Unido opinaron que esta división de las aguas minerales naturales era totalmente arbitraria. Con todo, el nuevo texto era aceptable. La delegación de Austria indicó que el texto presentado por la delegación de Suiza representa la mejor solución, ya que tiene en cuenta las prácticas actuales en lo referente al etiquetado de los distintos tipos de aguas minerales naturales.

42. El Comité aprobó la propuesta de la delegación del Reino Unido de cambiar la palabra "efervescente" por "carbonatada". Se acordó también permitir solamente la denominación de "agua mineral natural" y suprimir la de "agua mineral".

43. En cuanto a la Sección 7.1.7, el Comité convino en enmendar la disposición, haciendo referencia a otros tratamientos además de la decantación (por ejemplo, filtración, aerificación), y acordó, también, transferirlo a la Sección 7.6. La delegación del Reino Unido era del parecer de que la declaración de tratamiento no debería ser una disposición obligatoria y reservó su posición.

Sección 7.3 - Nombre y dirección

44. El Comité decidió reemplazar este texto con el que figuraba en el proyecto anterior que hacía referencia a la declaración de la fuente (véase ALINORM 72/19A).

Sección 7.4 - País de origen

45. El Comité acordó conformar el texto con el de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

Sección 7.6 - Otras disposiciones de etiquetado

46. El Comité deliberó con detenimiento sobre si esta sección debe ser facultativa u obligatoria. Se hizo observar que la finalidad de la disposición era asegurar que (a) los consumidores puedan elegir productos de su preferencia, (b) se llegue a una normalización de los términos utilizados para describir algunos tipos de agua mineral natural, y (c) los términos correspondan a los requisitos de composición.

47. La República Federal de Alemania consideró que el carácter obligatorio de esta sección era un perfeccionismo superfluo y probablemente engañoso, a excepción de la declaración de que algunos productos son laxantes. La delegación del Reino Unido, apoyada también por las de Dinamarca y Noruega, opinó que las disposiciones podían ser engañosas y, tal como estaban redactadas a la sazón, podrían considerarse como declaraciones de propiedades y, por consiguiente, había que suprimirlas, o redactarlas de nuevo en forma de advertencia a los consumidores. La delegación de Francia estimó que sería mejor dejar a los Estados Miembros que decidan si hay que autorizar tal declaración o si, por el contrario, hay que obligarla. Como algunas delegaciones se mostraron a favor de la no obligatoriedad de estas disposiciones, el Comité convino en que la Sección 7.6 tenía que ser facultativa, con excepción de la declaración contenida en (g) de que algunos productos podían ser laxantes. Las delegaciones del Reino Unido y Dinamarca reservaron su posición sobre esta decisión. La representante de la OMS señaló que las declaraciones contenidas en la Sección 7.6 no implicaban la posesión de propiedades favorables o desfavorables, pero que serían útiles como información para el consumidor.

Sección 7.7 - Prohibición de etiquetado

48. Al tratar la Sección 7.7.1, el Comité deliberó sobre si había que suprimir o no las menciones de efectos fisiológicos. Algunas delegaciones sostuvieron que la palabra "fisiológico" no era apropiada, ya que existen muchos efectos fisiológicos, tales como saciar la sed y el efecto laxante (sujeto ya anteriormente a la disposición de etiquetado obligatorio) que pueden mencionarse en la etiqueta. El Comité tomó nota de las conclusiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos sobre este punto y decidió suprimir las palabras "fisiológicos" y "curativo", pero calificar el término "medicinal" en este sentido: "medicinal (curativo, preventivo o para aliviar dolencias)". La delegación de Francia hizo una reserva, expresada en su observación presentada por escrito que "sería aconsejable adoptar expresiones bastante menos estrictas en relación con los efectos benéficos relativos a la salud" y las propiedades de las aguas minerales, dado que en el proyecto de norma (CX/MIN 77/2) se admite que las aguas minerales poseen tales propiedades.

49. La delegación de la República Federal de Alemania propuso que se etiquete como no apto para el consumo de los niños lactantes el agua que contenga más de 25 mg/l de nitrato (véase párrafo 30). Considerando que la OMS recomienda el límite de 45 mg/l en sus normas para el agua potable, también para los niños lactantes, el Comité no aprobó la propuesta.

Sección 8 - Métodos de análisis y toma de muestras

50. El Comité tuvo a la vista el documento CX/MIN 77/3 y CONF/DOC No. 2, pero por falta de tiempo decidió aplazar el examen de la cuestión del análisis de las aguas minerales naturales. La delegación del Reino Unido pidió que en el próximo período de sesiones se trate este tema con carácter prioritario, de cuyo cumplimiento se le reaseguró.

Estado de la norma

51. El Comité decidió que el Proyecto de Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales, en su versión enmendada (véase Apéndice II) debía adelantarse al Trámite 8 del Procedimiento del Codex.

INFORME SOBRE LA ACEPTACION POR LOS GOBIERNOS DE LA NORMA REGIONAL EUROPEA RECOMENDADA PARA LA MIEL (CAC/RS 12-1969)

52. El Presidente presentó el documento CX/EURO 77/2 que era un informe sobre aceptaciones por los gobiernos de la Norma Regional Europea Recomendada para la Miel.

53. El representante de la CEE explicó que la Comunidad había examinado atentamente la aceptación de las normas recomendadas del Codex para algunos azúcares y que la Comisión del Codex Alimentarius recibiría en breve una nota sobre la opinión de la Comunidad al respecto. Esta información resultaría útil al examinar la aceptación de la Norma Europea para la Miel que era muy similar a la directiva aprobada por la Comunidad. El representante de la CEE subrayó que la Comunidad adoptaría una actitud positiva y optimista en sus deliberaciones sobre la aceptación de la norma para la miel.

54. El Presidente señaló entonces a la atención de los delegados las diferencias entre la directiva de la CEE y la norma del Codex y preguntó si era necesario enmendar esta última.

55. Después de algunos debates se convino en que el Comité considerara la enmienda de la norma del Codex en su próximo período de sesiones. Mientras tanto, la Secretaría distribuiría un cuestionario pidiendo opiniones sobre el sentido en que había que enmendar la norma.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA PARA LOS DISTINTOS TIPOS DE VINAGRE

56. El Comité tuvo a la vista el documento ALINORM 76/30-Parte I - opiniones de los gobiernos sobre normas para el vinagre - que se había examinado en el 11º período de sesiones de la Comisión y el extracto de la sección pertinente del Informe de la Comisión (ALINORM 76/44, párrafos 392-398).

57. En su 9º período de sesiones el Comité había acordado, en principio, que sería conveniente elaborar una norma para el vinagre para la Región europea (ALINORM 72/19A, párrafo 26). Posteriormente, en el 10º período de sesiones de la Comisión se había examinado un documento básico (ALINORM 74/32-Parte I) que comprendía aspectos de denominación, tipos, producción y legislación del vinagre. En aquella fecha no se llegó a ninguna decisión sobre si había que elaborar las normas a escala mundial o regional. Se estimó que hacía falta más información (ALINORM 74/44, párrafos 312-315).

58. En el 11^o período de sesiones la Comisión examinó el documento citado y señaló que, aunque fueron muchas las delegaciones que se declararon a favor de una norma para este producto, se había dado una prioridad baja a la normalización del vinagre. La Comisión había llegado a la conclusión de que no era necesario establecer un Comité para el vinagre, pero que pediría al Comité Coordinador para Europa que reexaminara la viabilidad de establecer tales normas.
59. Accediendo a la petición de la Comisión, el Comité tomó nota de que en los documentos básicos mencionados anteriormente se había facilitado suficiente información para tratar el tema.
60. El Comité deliberó sobre si convenía comenzar los trabajos sobre una norma general para los diferentes tipos de vinagre, o sobre la elaboración de normas para determinados tipos de vinagre. Se señaló que sería apropiado establecer una norma para el vinagre de fermentación, es decir, del vinagre obtenido por fermentación acetosa de materias primas aptas. Algunas delegaciones opinaron que los problemas específicos relativos al vinagre de vino justificaban la elaboración de una norma aparte para dicho producto.
61. La delegación de Bélgica esbozó los problemas que se presentan en cuanto al etiquetado de alimentos compuestos que contienen vinagres no fermentados.
62. El representante de la CEE declaró que su organismo había tropezado con numerosas dificultades al redactar propuestas para una reglamentación de la CEE sobre el vinagre, que se preveía que estaría preparada para su examen por la Comunidad para finales del año en curso. El Comité opinó que sería útil mantenerle informado sobre la marcha del proyecto de directiva, y el representante de la CEE ofreció su cooperación al respecto.
63. La delegación del Reino Unido estimó que la elaboración de una norma para el vinagre merecía una prioridad baja en el contexto del trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius. La delegación de Francia indicó que su país no estaba interesado en el establecimiento de una norma, a menos que tal norma dicte criterios de calidad mínima que impliquen el uso exclusivo de fermentación acetosa o de líquidos alcohólicos para la producción de vinagre.
64. El Comité llegó a la conclusión de que la mayor parte de los delegados se mostraban favorables a la elaboración de normas para el vinagre, pero consideró que no era posible elaborar una norma general que regulara cada uno de los distintos tipos de producto.
65. El Comité decidió recomendar a la Comisión que había que elaborar normas para el vinagre de fermentación y, sobre todo, para el vinagre de vino con carácter de normas regionales europeas. Se estimó que en el futuro estas normas podrían pasar a ser de carácter mundial de acuerdo con el Procedimiento del Codex. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Austria de preparar los primeros proyectos para las normas mencionadas, en caso de que la Comisión decida que se inicien los trabajos sobre la normalización de los vinagres.

CARNE DESHUESADA

66. El Comité señaló que la Comisión había tratado en su 11^o período de sesiones de la necesidad de emprender los trabajos en este campo y había convenido en que el Comité Coordinador para Europa podría examinar este tema con objeto de determinar si se tiene interés en que se trabaje en la cuestión de la carne deshuesada (véase párrafo 205, ALINORM 76/44).
67. La delegación de Austria, apoyada por la delegación de Suiza, era del parecer de que había que considerar aspectos como el contenido de grasa y ligamentos, dado que no es posible clasificar la carne deshuesada que se vende en grandes bloques congelados para su ulterior elaboración. Sin embargo sería fácil clasificar las distintas piezas de carne deshuesada antes de su congelación. Teniendo en cuenta que se habían establecido ya las normas del Codex para los productos cárnicos, especificando los requisitos de composición, sería necesario regular la materia prima inicial.
68. La delegación de Nueva Zelanda, apoyada por varias otras delegaciones, señaló que la carne deshuesada actualmente estaba suficientemente regulada mediante las especificaciones para el vendedor y el comprador y que el establecer normas regionales del Codex para este producto no facilitaría el comercio. Además, la mayor parte del comercio de este producto afecta a la industria alimentaria o a los proveedores. Sólo una pequeña parte de la carne deshuesada que circula en el mercado internacional se vende directamente al consumidor.
69. Por lo que se refiere a la necesidad de establecer requisitos para el contenido de grasa o de ligamentos, se indicó que las normas para alimentos elaborados se ocuparía de estos aspectos debidamente. Se hizo notar también que la carne deshuesada circula en el mercado internacional y, por tanto, es una cuestión de ámbito mundial más que

regional. En cualquier caso, si se tomaba en consideración la cuestión de la normalización de la carne deshuesada, debía ocuparse de ello el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados.

70. El Comité decidió que las observaciones anteriores había que comunicarlas a la Comisión para que las examinara. El Comité señaló también que el Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca redactado por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne regulaba los aspectos de higiene de la carne fresca, comprendida la carne deshuesada.

EXAMEN DE LA POSIBLE ELABORACION DE UNA NORMA EUROPEA PARA EL COCTEL DE FRUTAS

71. El Presidente invitó a presentar observaciones sobre la necesidad de una norma europea para el cóctel de frutas. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que el párrafo 234 del informe del 11º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius hacía referencia a mezclas de frutas y no a cóctel de frutas. La Secretaría informó que en el último período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se había comunicado a éste que el Comité Coordinador para Europa examinaría la necesidad de una norma adicional. Parece ser que la cuestión consistía en determinar si había que enmendar la Norma Internacional Recomendada para el Cóctel de Frutas para que comprendiera otras frutas, o si había necesidad de una norma europea para mezclas de frutas en conserva.

72.. La delegación de Dinamarca consideró que sería necesario que el Comité del Codex sobre Principios Generales asesorara sobre si el hecho de separarse de la Norma Recomendada con respecto a una sola fruta equivalía a no aceptarla.

73. Se acordó no proceder a la enmienda de la norma para el Cóctel de Frutas ni establecer una Norma Europea o normas para la mezcla de frutas en conserva hasta que se hubiesen recibido más aceptaciones de la Norma Recomendada para el Cóctel de Frutas. Estas servirían para determinar si las respuestas de los países europeos demostraban que había que adoptar medidas ulteriores.

CLASIFICACION POR TAMAÑOS DE GUISANTES VERDES EN CONSERVA

74. El Comité consideró la posibilidad de formular propuestas para la clasificación por tamaños de guisantes verdes en conserva. La delegación de la República Federal de Alemania señaló que la Industria de la CEE había redactado una norma voluntaria para la clasificación por tamaños. La delegación del Reino Unido recalcó que el Comité no disponía de datos suficientes en que basar una norma de clasificación por tamaños, y reservó su posición.

75. Se convino en que el Comité deberá informar a la Comisión, en su próximo período de sesiones de que se estima que existen posibilidades de redactar una norma para la clasificación por tamaños de los guisantes verdes en conserva. La delegación de la República Federal de Alemania se comprometió a facilitar información sobre la clasificación por tamaños.

ELABORACION DE NORMAS PARA LA SAL

76. Se informó al Comité que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había examinado la cuestión de la sal y había decidido que se preparara una especificación revisada para la sal de mesa que se utiliza como ingrediente en los alimentos. La especificación deberá tratar de los aditivos y contaminantes y presentará una definición de la sal de mesa. La cuestión de la normalización de las diversas clases de sal como alimento quedaba aún abierta. La Secretaría informó al Comité que la sal constituía un artículo importante en el comercio mundial y un producto apreciado por algunos países en desarrollo.

77. El Comité acordó esperar a que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios haya concluido los trabajos sobre las especificaciones para la sal de mesa, antes de considerar la necesidad de elaborar una norma o normas para la sal.

CUESTIONARIO HUNGARO SOBRE SERVICIOS DE CONTROL ALIMENTARIO Y SISTEMAS DE INSPECCION EN EUROPA

78. La delegación de Hungría informó sobre las respuestas que había recibido sobre el cuestionario distribuido por ese país referente a los servicios de control alimentario y sistemas de inspección aplicados en Europa. Se habían recibido muy pocas respuestas y la delegación de Hungría pidió consejo sobre cómo proceder en el futuro.

79. La representante de la OMS informó que la Oficina Regional Europea de la OMS había proyectado comenzar en 1977 un estudio sobre administración del control alimentario. Se esperaba poder publicar los resultados de la encuesta durante 1978. Se aceptaría con agrado la cooperación de la delegación de Hungría para evitar la duplicación de trabajos.

80. El Comité tomó nota con interés de esta información y aceptó el ofrecimiento de la delegación de Hungría de colaborar con la Oficina Regional para Europa y de facilitar la información recogida hasta la fecha por Hungría. Se esperaba que los resultados de la encuesta estarían preparados para la siguiente reunión del Comité. Hungría aceptó, además, el empeño de redactar, en cooperación con la OMS, un cuestionario simplificado sobre organizaciones de control alimentario, con objeto de facilitar las respuestas de los gobiernos.

INFORMACION SOBRE ACTIVIDADES DE ORGANIZACIONES EUROPEAS QUE TRABAJAN EN EL SECTOR DE LA NORMALIZACION ALIMENTARIA

81. El Comité tomó nota de los informes de la Comunidad Económica Europea (ALINORM 76/34-Parte V), el Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) (ALINORM 76/34-Parte II), y la Comisión Económica para Europa (CEPE) (ALINORM 76/34-Parte I).

82. La delegación de Checoslovaquia, hablando en nombre del Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM) presentó disculpas de parte de la Secretaría del CAEM por no haber podido enviar una representación al período de sesiones. Informó al Comité que el CAEM considera el trabajo de este Comité una importante contribución a los trabajos sobre legislación alimentaria en el marco europeo y mundial. El CAEM informó al Comité sobre un programa de normalización para cinco años de alimentos comercializados dentro de los países del CAEM. Las actuales normas recomendadas del Codex que regulan dichos alimentos quedarían comprendidas, en lo posible, en este programa. De los otros alimentos que no circulan en los países del CAEM se ocuparía cada país del CAEM de conformidad con los Procedimientos de Aceptación del Codex.

83. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente del Comité en que, aparte del establecimiento de normas regionales, otro aspecto importante de la labor de este Comité sería examinar y resolver problemas relacionados con la aceptación de las normas del Codex. Por ejemplo, el Comité podía asegurar que las normas establecidas para su aceptación en un ámbito mundial deberían ser aceptadas al menos por la Región Europea.

84. El Comité convino también en que tenía otra importante función que desempeñar, es decir, servir de tribuna donde los distintos grupos económicos europeos puedan encontrarse para tratar problemas de interés común y para que sirva de enlace entre dichos grupos.

INFORMACION SOBRE LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

85. La Secretaría presentó un informe verbal al Comité. Informó al Comité de que el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias estaba intensificando sus actividades en las distintas regiones, en especial con respecto a los países en desarrollo. Como actividad auxiliar respecto a la normalización de los alimentos el Programa había incluido trabajos que reforzaran los medios de control de los alimentos en los países en desarrollo. Los comités regionales estaban estudiando también un modelo de ley alimentaria con objeto de asegurar un enfoque común en cuanto a la legislación y control de los alimentos. Aunque se había reducido el número de los servicios, la Secretaría señaló que se habían realizado toda clase de esfuerzos para asegurar que los trabajos continuaran a un ritmo no demasiado lento.

86. El Comité tomó nota de que sólo se había programado un período de sesiones del Comité Coordinador para Europa que se celebraría en mayo de 1979.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR PARA EUROPA

87. Por decisión unánime, el Comité decidió recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que se nombrara de nuevo al Prof. Dr. H. Woidich como Coordinador para Europa para otro mandato completo.

CLAUSURA DEL PERIODO DE SESIONES

88. El Presidente del Comité, Prof. H. Woidich expresó su agradecimiento en nombre del Comité al Prof. E. Matthey por haber dirigido las reuniones durante el examen de la norma para las aguas minerales naturales y a los relatores Sra. S. Rochize, de Francia, y Sr. D. Stoker, del Reino Unido.

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

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

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

Delegates
Délégués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

Univ. Prof. Dr. Rudolf Wenger
Primarius
Vorstand der II.med.Abteilung der
Krankenanstalt "Rudolfstiftung"
der Stadt Wien
Boerhaavegasse 8
A-1030 Vienna
AUSTRIA

Hugo E. Barber
Sektionschef i.R.
Währinger Gürtel 39
A-1180 Vienna
AUSTRIA

Dr. Dietrich Benda
Min.OK
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
A-1010 Vienna
AUSTRIA

Dr. Johann Ettl
Min. Rat
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Herbert Hauffe
Min. Rat
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dipl. Ing. Dr. Robert Harmer
Präsident
Obmann des Fachverbandes der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Renngasse 4
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Max Helm
Komm. Rat
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Johann Gyimothy
Vet. Rat
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der
Stadt Wien
Viehmarktgasse 1
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Theodor Jachimowicz
Wirkl. Hofrat i.R.
Gatterburggasse 15/1
A-1190 Vienna (AUSTRIA)

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

Franz Lorenz
Oberamtsrat
Marktamt der Stadt Wien
Viktor Adlerplatz
A-1100 Vienna (AUSTRIA)

Ing. Martin Pecher
Draschestrasse 107
A-1232 Vienna (AUSTRIA)

Doz. DDr. Friedrich Petuely
Wirkl. Hofrat
Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung und-
forschung
Kinderspitalgasse 15
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
Figuran en primer lugar los Jefes de la delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRIA (Cont.)

Olgr. Dr. Konrad Brustbauer
Evidenzbüro des Obersten Gerichtshofes
Justizpalast
Museumstrasse 12
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Univ. Prof. Dr. Oskar Prändl
Vorstand des Inst. f. Fleischhygiene,
Fleischtechnologie und Lebensmittel-
kunde der Veterinärmedizinischen
Universität
Linke Bahngasse 11
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Alfred Psota
Sen. Rat
Direktor der Lebensmitteluntersuchungs-
anstalt der Stadt Wien
Viehmarktgasse 1
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

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

Dkfm. Dr. Hermann Redl
Sekt. Rat
Bundesministerium für Land- und
Forstwirtschaft
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Univ. Prof. Dr. Barbara Rudas
Physiologisches Institut a.d.med.Fakultät
der Universität Wien
Schwarzspanierstrasse 17
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

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

Walther Stuller
Bundesinnungsmeister der Konditoren
Bauernmarkt 13
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dkfm. Otto Waas
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittel-
Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Elisabethstrasse 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Guy Temmerman
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la santé publique
C.A.E.
Quartier Vésale
B-1010 Bruxelles (BELGIUM)

Burton
Fed. Ind. Eaux de Boisson
av. Général de Gaulle, 51
B.P. 5
B-1050 Bruxelles (BELGIUM)

P.E. Fosseprez
Fed. Ind. Eaux de Boisson
av. Général de Gaulle, 51
B.P. 5
B-1050 Bruxelles (BELGIUM)

L.D. Machtelinckx
Fed. Ind. Eaux de Boisson
av. Général de Gaulle, 51
B.P. 5
B-1050 Bruxelles (BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Alexander Burger
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

Miroslav Marcan
Vice-Director of Food Industry Dept.
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Viggo Enggaard
Assistant Director
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
DK-2000 Copenhagen F (DENMARK)

FRANCE
FRANCIA

S. Rochize
Inspecteur divisionnaire
Service de la répression des fraudes
et du contrôle de la qualité
42 bis, rue de Bourgogne
F-7507 Paris (FRANCE)

Paul Bordier
Comité français du Codex International
42 bis, rue de Bourgogne
F-7507 Paris (FRANCE)

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

Prof. Dr. Dieter Eckert
Ministerialdirigent
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Dr. Karl Evers
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Karl Heinz Kühn
Wirtschaftsjurist
Dammtorwall 15
D-2 Hamburg 36 (FED.REP. OF GERMANY)

Dr. Helmut Ruhrmann
Mühlengasse 11
D-546 Linz (FED.REP. OF GERMANY)

Dr. Georg R. Schröder
Kennedyallee 28
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Dipl. Volksw. Annemarie Stodt
Kennedyallee 28
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Dipl. Biol. Regina Zschaler
Unilever-Forschungs GmbH
Behringstrasse 154
D-2 Hamburg 52 (FED.REP. OF GERMANY)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. J. Kanizsai
Chef du Secretariat ISO/TC 34 et du
Comité Hongrois du FAO/Codex
Office Hongrois de Normalisation
Ullői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Lászlóné Makay
Mezőgazdasági és Élelméztügyi
Ministerium főosztályvezető-helyettes
Codex Alimentarius magyar Nemzeti Biz.
elnökhelyettese
Kossuth L. tér 11
H-Budapest V (HUNGARY)

J. Marosi
Vice-président du comité Hongrois du
FAO/Codex, Office Hongrois de
Normalisation
Ullői út. 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Dr. K. Sütő
Président du Comité Hongrois du FAO/Codex
Office Hongrois de Normalisation
Ullői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. Dr. Felip Giordano
Dirig. Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
I-Roma (ITALY)

Generoso Paolo Santoroni
Istituto Nazionale della
Nutrizione
Viale Lancisi, 29
I-Roma (ITALY)

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Pieter Berben
Chief Health Inspector
Ministry of Public Health
Dr. Rejerstrasse 10-12
NL-Leidschendam (NETHERLANDS)

M.J.M. Osse
Min. of Agr. and Fisheries
Dept. of Agr. Industries and
International Trade
Bezuidenhoutseweg 73
NL-The Hague (NETHERLANDS)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

John Race
National Codex Alimentarius
Committee
Box 8139 Dep.
N-Oslo 1 (NORWAY)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Antoni Kot
Chief of Division in the
Min. of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Stepinska 9
P.Warsaw (POLAND)

A. Czerni
Min. of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Stepinska 9
P-Warsaw (POLAND)

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Olof Ågren
Deputy Head of Food Standards Div.
Swedish Codex Contact Point
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala (SWEDEN)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Hans Ulrich Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND).

Helene Griessen
Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

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

Prof. Emile Matthey
Chef de la Division du contrôle les
denrées alimentaires
Service fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Edgar Rouge
Administrateur délégué
CH-1599 Henniez (SWITZERLAND)

Dr. Hans Schwab
Chef Sektion Bakteriologie
Eidgenössisches Gesundheitsamt
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D. Stoker
Min. of Agr, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 (U.K.)

N.G. Bunton
Laboratory of the Govt. Chemist
Cornwall House
Stamford St.
London, S.E.I. (U.K.)

Dr. R.H.G. Charles
Senior Medical Officer
Dept. of Health
Alexander Fleming House
London S.E.I (U.K.)

J.B. Hiron
Principal Scientific Officer
Min. of Agr., Fisheries & Food
Great Westminster Officer
Horseferry Road
London S.W. 1 (U.K.)

H. Houghton
Schweppes Ltd.,
Hendon
London N.W. 9 (U.K.)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Univ. Prof. Dipl.Ing. Vojko Ozim
Smetanova 17
YU-62000 Maribor (YUGOSLAVIA)

Franc Horvat
Radenci 221
YU-69252 Radenci (YUGOSLAVIA)

Dr. S. Stosic
Conseiller supérieur au Comité
fédéral de la santé et de la
Prévoyance sociale
Bul. avnojj-o-104
Post 25
YU-Beograd (YUGOSLAVIA)

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

C.R. Ensor
Veterinary Attaché
New Zealand High Commission
Haymarket
London SW1Y 4TQ (U.K.)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Philippe Mechelynck
Administrateur Principal à la
Commission des Communautés
Européennes (DG III/A/4)
rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Gilbert Vos
Administrateur Principal à la
Commission des Communautés
Européennes (CCE/DG 4)
rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Gilbert Castille
Direction Générale de l'Agriculture
Administrateur Principal à la
Commission des Communautés
Européennes (CCE/DG 4)
rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

GESEM

Paul Bordier
Groupement Européen des Sources
d'eaux minérales naturelles
10 rue Clément Marot
F-7508 Paris (FRANCE)

UNIDO

András Miklovicz
Senior Industrial Officer
UNIDO, POB 707
A-1011 Vienna (AUSTRIA)

SECRETARIAT

FAO

Dr. L.G. Lodomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome

B. Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome

WHO

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

AUSTRIA

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

Gabriele Schwarzinger
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

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

APENDICE II

PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LAS
AGUAS MINERALES NATURALES
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a todas las aguas minerales naturales embotelladas que se ofrecen a la venta como alimento. No se aplica a las aguas minerales naturales que se venden o utilizan para otros fines.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición de agua mineral natural

El agua mineral natural es un agua que se diferencia claramente del agua potable ordinaria porque:

- a) se caracteriza por su contenido de determinadas sales minerales y sus proporciones relativas, así como por la presencia de oligoelementos o de otros constituyentes;
- b) se obtiene directamente de fuentes naturales o perforadas de agua subterránea procedente de estratos acuíferos;
- c) su composición y la estabilidad de su flujo y temperatura son constantes, teniendo en cuenta los ciclos de las fluctuaciones naturales;
- d) se recoge en condiciones que garantizan la pureza bacteriológica original;
- e) se embotella cerca del punto de emergencia de la fuente, adoptando precauciones higiénicas especiales;
- f) no se somete a otros tratamientos que los permitidos por esta norma;
- g) está en conformidad con todas las disposiciones establecidas en esta norma.

2.2 Definiciones adicionales

2.2.1 Agua mineral natural carbonatada naturalmente

Por "agua mineral natural carbonatada naturalmente" se entiende un agua mineral natural que, después de un posible tratamiento de acuerdo con la subsección 3.1.1, de la reposición de gas y del envasado, contiene la misma cantidad de gas procedente de la fuente que al surgir de la fuente de agua mineral natural, teniendo en cuenta la tolerancia técnica normal.

2.2.2 Agua mineral natural no carbonatada

Por "agua mineral natural no carbonatada" se entiende un agua mineral natural que por su naturaleza y después de un posible tratamiento de acuerdo con la subsección 3.1.1 y de su envasado, no contiene dióxido de carbono libre en una medida que exceda de la cantidad necesaria para mantener presentes los hidrogencarbonatos disueltos en el agua.

2.2.3 Agua mineral natural descarbonatada y agua mineral natural reforzada con dióxido de carbono de la fuente

Por "agua mineral natural descarbonatada" o "agua mineral natural reforzada con dióxido de carbono de la fuente" se entiende el agua mineral natural que, después de un posible tratamiento de acuerdo con la subsección 3.1.1 y de su envasado no tiene el mismo contenido de dióxido de carbono que al surgir de la fuente.

2.2.4 Agua mineral natural carbonatada

Por "agua mineral natural carbonatada" se entiende un agua mineral natural que, después de un posible tratamiento de acuerdo con la subsección 3.1.1 y de su envasado, se la ha hecho efervescente mediante la adición de dióxido de carbono no procedente de la fuente.

3. FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Tratamiento y manipulación

3.1.1 Entre los tratamientos permitidos se incluye la separación de los constituyentes inestables por decantación o filtración, acelerada mediante previa aireación, si fuera necesario.

3.1.2 Los tratamientos enunciados en las secciones 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 y 3.1.1 sólo pueden efectuarse a condición de que el contenido mineral del agua no sufra modificaciones en sus constituyentes esenciales, que confieren al agua sus propiedades.

3.1.3 Se prohíbe el transporte de aguas minerales naturales en recipientes grandes para su envasado o para cualquier otra elaboración previa al envasado.

3.2 Límites de determinadas sustancias

El agua mineral natural embotellada no deberá contener, de las sustancias que se indican a continuación, cantidades superiores a las siguientes:

		<u>Calculados como</u>
Cobre	1 mg/l	
Manganeso	2 mg/l	
Cinc	5 mg/l	
Borato	30 mg/l	
Materia orgánica	3 mg/l (digestión $KMnO_4$)	H_3BO_3 O_2
Arsénico	0,05 mg/l	
Bario	1,0 mg/l	
Cadmio	0,01 mg/l	
Cromo (VI)	0,05 mg/l	
Plomo	0,05 mg/l	
Mercurio	0,001 mg/l	
Selenio	0,01 mg/l	
Fluoruro	2 mg/l	F^-
Nitrato	45 mg/l	NO_3^-
Sulfuro	0,05 mg/l	H_2S
Actividad Ra-226	30 p Ci/l	

4. CONTAMINANTES

4.1 La presencia de los siguientes contaminantes no deberá ser discernible cuando se hagan ensayos de conformidad con los métodos que se prescriben en la Sección 8:

Compuestos fenólicos
Agentes tensioactivos
Plaguicidas y PCBs
Aceite mineral
Hidrocarburos aromáticos polinucleares

4.2 Total actividad-beta (excepto K^{40} y H^3): no superior a 1 p Ci/l

4.3 Cianuro: no más de 0,001 mg/l (calculado como CN^-)

4.4 Nitritos: no más de 0,005 mg/l (calculados como NO_2^-)

5. HIGIENE 1/

5.1 Se recomienda que los productos a los cuales se refiere esta norma sean preparados de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969).

5.2 Requisitos microbiológicos

5.2.1 El contenido total de microorganismos reactivables de un agua mineral natural en la fuente deberá ser conforme a su contenido microbiano normal y dar prueba de una protección efectiva de la fuente contra toda contaminación. Este contenido de microorganismos reactivables se determinará en las condiciones que se establecen en el Anexo I, Sección 3. Después del embotellado, el contenido de estos microorganismos no excederá de 100 por ml a 20-22°C en 72 horas, en agar o mezcla de agar y gelatina, y de 20 por ml a 37°C en 24 horas en agar. Este contenido de microorganismos se medirá en las 12 horas sucesivas al embotellado, manteniendo el agua a 4°C durante dicho período de 12 horas. Normalmente, en la fuente estos valores no deberán exceder de 20 por ml a 20-22°C en 72 horas y 5 por ml a 37°C en 24 horas respectivamente, entendiéndose que estos valores hay que considerarlos como cifras orientativas y no como concentraciones máximas permitidas.

5.2.2 En la fuente, y durante su comercialización, un agua mineral natural deberá estar exenta de:

- parásitos y microorganismos patógenos;
- Escherichia coli* y otros coliformes y estreptococos fecales en toda muestra de 250 ml que se examine;
- anaerobios sulfito-reductores esporulados en toda muestra de 50 ml que se examine;
- Pseudomonas aeruginosa* en toda muestra de 250 ml que se examine.

5.2.3 Sin perjuicio de lo establecido en las secciones 5.2.1 y 5.2.2, el contenido total de microorganismos reactivables de un agua mineral natural en la fase de comercialización sólo deberá ser la que corresponda al aumento normal del contenido de las bacterias que tenía en la fuente.

1/ Todas las disposiciones, excepto la Sección 5.2, han sido ratificadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

5.3 La fuente o el punto de emergencia deberá estar protegida contra riesgos de contaminación.

5.4 Las instalaciones destinadas a la producción de aguas minerales naturales deberán ser apropiadas para excluir toda posibilidad de contaminación. Con este objeto y en particular:

- a) las instalaciones de captación, las tuberías y los depósitos deberán estar contruidos con materiales idóneos para el agua y de modo tal que impidan la penetración de sustancias extrañas en el agua;
- b) las instalaciones y su utilización para la producción, sobre todo las destinadas al lavado y embotellado, deberán satisfacer los requisitos de higiene;
- c) si durante la producción se comprueba que el agua está contaminada, el productor deberá suspender todas las operaciones hasta que se haya eliminado la causa de la contaminación;
- d) la observancia de las disposiciones anteriores será objeto de controles periódicos de conformidad con las exigencias del país de origen.

6. ENVASADO

Para la venta al por menor, las aguas minerales naturales deberán estar envasadas en recipientes de venta al por menor cerrados herméticamente y de una capacidad máxima de 2 l, que sean adecuados para impedir la posibilidad de adulteración o contaminación del agua.

7. ETIQUETADO 1/

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las disposiciones siguientes:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto será "agua mineral natural". Pero los productos que contengan menos de 1000 mg/l de sólidos totales disueltos (sales) y menos de 250 mg/l de dióxido de carbono libre podrán designarse:

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

7.1.2 La denominación "agua mineral natural carbonatada naturalmente" sólo podrá usarse si el contenido de dióxido de carbono libre procedente de la fuente es el mismo que en el punto de emergencia de conformidad con la Sección 2.2.1.

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

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

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

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

7.2 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en volumen en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medida, según las necesidades del país en que se vende el producto.

7.3 Nombre y dirección

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

1/ Supeditado a la aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

7.4 País de origen

Deberá indicarse el país de origen en caso de que su omisión sea motivo de error o engaño para el consumidor.

7.5 Identificación del lote

Cada envase deberá estar **estampado** en relieve, o en cualquier otra forma permanente, en clave o sin ella, para identificar la fábrica productora y el lote.

7.6 Requisitos adicionales de etiquetado

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

"puede ser laxante" - cuando el producto contiene más de 600 mg/l de sulfato que no sea sulfato de calcio.

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

7.7 Prohibiciones relativas al etiquetado

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

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

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

7.8 Etiquetado facultativo

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

- a) "Alcalina" - cuando el producto contiene más de 600 mg/l HCO_3 ;
- b) "Acidulada" - cuando el producto contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre;
- c) "Salina" - cuando el producto contiene más de 1000 mg/l NaCl;
- d) "contiene flúor" - cuando el producto contiene más de 1 mg/l F;
- e) "contiene hierro" - cuando el producto contiene más de 5 mg/l Fe;
- f) "contiene yodo" - cuando el producto contiene más de 1 mg/l I;
- g) "puede ser diurética" - cuando el producto contiene más de 1000 mg/l de sólidos totales disueltos o 600 mg/l HCO_3 .

7.8.2 Otros ejemplos también de etiquetado facultativo pueden ser los siguientes:

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

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis que se describen a continuación son métodos de análisis internacionales de arbitraje.

Pendiente de terminación.

CRITERIOS PARA ANALISIS MICROBIOLOGICOS EN LA FUENTE

Estos análisis deberán comprender:

1. Prueba de ausencia de microorganismos patógenos.
2. Valoración cuantitativa de microorganismos reactivables indicadores de contaminación fecal:
 - a) colorimetría: resultado negativo en al menos 250 ml a 37°C y 44,5°C;
 - b) ausencia de estreptococos fecales en 250 ml por lo menos;
 - c) ausencia de anaerobios sulfito-reductores esporulados en 50 ml.
3. Valoración del total de microorganismos reactivables por ml de agua:
 - a) en gelosa:
 - i) a 20°C - 22°C en 72 ó 96 horas;
 - ii) a 37°C en 24 horas;
 - b) de ser posible, en gelatina a 18°C - 20°C en 15 días.