



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE

1211 Genève 27, Avenue Appia. Câbles: UNISANTE, Genève Tél. 34 60 61

ALINORM 68/3
SP 10/8 - 5º período
de sesiones
Octubre 1967

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Quinto período de sesiones, Roma, 19 febrero - 1 marzo 1968

INFORME DEL QUINTO PERIODO DE SESIONES DEL

COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

Viena, 6-8 septiembre 1967

INTRODUCCION

1. El quinto período de sesiones del Comité Coordinador para Europa se celebró en Viena, del 6 al 8 de septiembre de 1967 por invitación del Gobierno de Austria. Abrió la reunión el Doctor R. Wildner, Coordinador para Europa, y el Consejero Ministerial, F. Lang, pronunció unas palabras de bienvenida a los participantes, en nombre del Vicecanciller del Ministerio Federal de Comercio, Fomento e Industria, en presencia del Jefe de Sección, Dr. K. Schindle, en nombre del Secretario de Estado, Sr. F. Soronics, del Ministerio de Asuntos Sociales, y el Amtsrat. Sr. Q. Peschl, en nombre del Alcalde de la Ciudad de Viena. El Dr. Wildner, actuó como Presidente del período de sesiones. A la reunión asistieron delegados y observadores de los siguientes países de la región europea: Austria, Bélgica, Dinamarca, Francia, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suiza, Turquía y Yugoslavia, y observadores de los siguientes países no europeos: Australia, Cuba, Estados Unidos de América, Japón, Nicaragua, Nueva Zelandia y Perú. Actuaron como Cosecretarios de la reunión funcionarios de la FAO y de la OMS. En el Apéndice I figura la lista completa de los participantes.

2. El Comité aprobó el programa provisional, después de introducir alguna modificación en el orden de los temas.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA MIEL

3. El Comité Coordinador examinó detalladamente el Proyecto de Norma Provisional para la Miel en el Trámite 7 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Regionales. El Comité examinó un documento preparado por el Comité Austriaco (Codex/EURO/67/3), que contenía las observaciones de varios Gobiernos europeos y no europeos, y una modificación que se proponía para cada párrafo, según se estimase necesario. Además, figuraban también observaciones complementarias en forma de adendos al documento mencionado anteriormente.

WM/65896

El Proyecto de Norma Provisional fue examinado párrafo por párrafo, teniendo en cuenta estas observaciones y el texto de la Norma revisado por el Comité figura en el Apéndice II de este Informe.

4. El Comité al examinar el Proyecto de Norma, desea llamar la atención sobre las siguientes cuestiones:

- a) 3.2 o) Miel prensada. Se ha suprimido la limitación de temperatura como requisito de esta miel, ya que la medida del grado de sobrecalentamiento figurará en la Norma más adelante (véase (b) a continuación).
- b) 4.1 b) Contenido de humedad. El Comité aprobó de un modo general las cifras relativas al contenido de humedad, pero la delegación de los Países Bajos reservó su posición hasta hacer otras consultas, ya que en los Países Bajos se encuentran mieles con un contenido superior de humedad.
- c) 4.1 c) Contenido aparente de sacarosa. En opinión de la delegación de Francia, el contenido aparente de sacarosa debe elevarse al 10 por ciento con objeto de abarcar los casos excepcionales.
- d) 4.1 g) Cifra de diastasa en la escala de Gothe y contenido de hidroximetilfurfural. En el texto se han combinado estos dos criterios que figuran en el Apéndice II, al darse cuenta de que estas medidas de sobrecalentamiento eran interdependientes. Los valores que figuran en la Norma fueron seleccionados sobre la base de numerosos análisis para establecer estos criterios, realizados con mieles de todas las procedencias.
- e) 4.3 d) Se ha ampliado este párrafo con objeto de asegurarse de que la miel, cuya suciedad no haya sido eliminada podrá ser transportada en el comercio internacional.
- f) 4.3 e) Se ha añadido este nuevo párrafo para tener en cuenta los posibles cambios de acidez que pueden producirse artificialmente sin hacer adiciones, por ejemplo, con las resinas permutadores de iones.
- g) 5. Etiquetado
5.4 Se ha ampliado este párrafo de conformidad con las observaciones formuladas por el Reino Unido, con objeto de tener en cuenta la inevitable variación que se produce en la procedencia floral de la miel.
- h) 6. Métodos de análisis
El Comité Coordinador convino en que los métodos de análisis establecidos en esta Norma para la miel, y sujetos al examen del Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras, son los únicos necesarios por el momento. Las cifras indicadas podrán revisarse teniendo en cuenta el perfeccionamiento de los métodos de análisis (incluida la actividad óptica).
- i) Requisitos de higiene para la miel
El Comité consideró que todos los diversos criterios que figuran en la Norma asegurarán que la miel que satisfaga los requisitos de la presente Norma será satisfactoria desde un punto de vista higiénico. Se acordó insertar una declaración en la Norma, indicando que se aplicarán los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos.

5. El Comité Coordinador para Europa recomendó que la Norma se someta a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento, como una norma regional, junto con las decisiones tomadas por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, relativas a los métodos para el análisis de la miel. El Comité Coordinador para Europa acordó por unanimidad que la Norma fuese una norma regional europea. El Comité subrayó que en esta Norma se había tratado, en la mayor medida de lo posible, de tener en cuenta el punto de vista de todos los países no europeos, y observó que las diferencias entre los

países europeos y no europeos se habían reducido considerablemente. Se encomió la labor realizada por la labor de Austria en relación con la Norma para la miel.

AGUAS MINERALES NATURALES

6. El Profesor O. Högl, Presidente del Comité Regional del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, presentó un informe en el que se indicaba el considerable grado de acuerdo que ya se había alcanzado acerca del contenido de la Norma para las aguas minerales naturales. El Comité Coordinador para Europa tomó nota del informe y acordó que la Norma se envíe a los Gobiernos para que éstos formulen sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas regionales.

SOPAS Y CALDOS

7. El Comité Coordinador para Europa tomó nota del informe de la delegación de Suiza acerca de este tema, y tomó nota igualmente de la oferta hecha por la delegación de Suiza de asumir la financiación y todas las demás responsabilidades inherentes al establecimiento de un Comité sobre Sopas y Caldos. El Comité observó que existía un amplio campo para trabajar sobre las sopas y caldos, y recomendó que la Comisión considere el establecimiento de un Comité para que se encargue del estudio de este asunto en una fase preliminar. La Comisión deberá, también decidir si el Comité propuesto debe tener carácter regional o mundial, teniendo en cuenta las cifras comerciales que se presentan en el informe. Debe considerarse debidamente la disponibilidad de recursos financieros para la realización de este trabajo, tanto por el Gobierno de Suiza como por los Directores Generales de la FAO y de la OMS. Se pidió a los delegados que se aseguren de que los representantes de sus Gobiernos que participen en la reunión de la Comisión, que se celebrará el próximo mes de febrero, tengan instrucciones completas sobre este asunto, con objeto de que puedan dar una indicación definitiva acerca de la posible participación de sus Gobiernos en los trabajos del Comité propuesto.

HONGOS O SETAS COMESTIBLES

8. El Comité estudió el proyecto de norma provisional para los hongos comestibles y los productos de hongos, y acordó que la Norma necesitaría una sección titulada "ámbito". La lista que figura a continuación es ilustrativa y no exhaustiva, y representa las especies principales que entran en el comercio internacional de los hongos o setas frescos o desecados y de otros productos de hongos:

- a) Champiñones cultivados Agaricus (Psalliota) hortensis (Cook) o Agaricus (Psalliota) bisporus (Lange) - (no están regulados por la Norma).
- b) Boletus edulis (Bull ex Fr.) y Boletus castania
- c) Trufas (Tuber brumale Vitt. y Tuber melanosporum Vitt.)
- d) Cantarelos (Cantharellus cibarius Fr.)
- e) Colmenillas (Morchella esculenta Pers. y Morchella conica Pers.)
- f) Gyromitra esculenta Pers. que solamente puede comercializarse internacionalmente si está seca.
- g) Shii-take (Lentimus edodes (Berk) Sing.)
- h) Auricularia auricula (Hook.) Underw.
- i) Volvaria volvacea (Bull. ex Fr.) Quel.

Este Comité, teniendo en cuenta que la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas está trabajando en la normalización de los champiñones cultivados (Agaricus hortensis y Agaricus bisporus), opina que en esta fase los champiñones cultivados no deben incluirse dentro de la serie de estos trabajos. En vista de esto, el Comité sugirió que la delegación de Polonia prepare un nuevo proyecto de estas normas sobre la base de las observaciones hechas por los Gobiernos, y que se presenten en el documento Codex/EURO/1967/4(a). Este nuevo proyecto deberá presentarse a la Comisión en su próximo período de sesiones, y la secretaria de la FAO antes de la apertura del período de sesiones lo distribuirá a todos los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión podrá entonces decidir si la norma debe elaborarse con carácter regional o mundial. La Comisión necesitará también para estudiarla la última versión de la Norma de la CEPE para los champiñones cultivados, y una declaración de la CEPE acerca del estado en que se encuentra, actualmente, la elaboración de esta norma.

9. El Comité Coordinador tomó nota de la Norma presentada por la delegación del Japón relativa a un champiñón determinado, el champiñón de bosque o silvestre, shii-take (Lentinus edodes). La delegación del Japón indicó que se necesitaba una norma independiente para este champiñón, ya que se cultiva en los árboles y no en la tierra y, por tanto, es posible establecer especificaciones de limpieza más estrictas. Se indicó que la cifra del comercio internacional de este tipo de champiñón sobrepasa los siete millones de dólares por año. El Comité recomendó que la delegación de Polonia incluyese disposiciones relativas a este producto en el nuevo proyecto que ha de representar a la Comisión. La delegación del Japón manifestó que estaba dispuesta a ayudar en la redacción de la norma relativa a este producto.

ALIMENTOS DIETETICOS

10. El Comité tomó nota del informe del Presidente del Comité sobre Alimentos Dietéticos, "Ministerialdirigent", Dr. E. Forschbach. Indicó que el Comité del Codex había adquirido un ámbito mundial, pero observó que se había acordado que podrían elaborarse normas regionales para productos específicos cuando se estimase necesario. Se notificó que se estaban haciendo buenos progresos en los trabajos preparatorios para el próximo período de sesiones, que se celebrará en Friburgo de Brisgovia, en noviembre de 1967.

OTROS ASUNTOS Y FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

11. Se informó al Comité Coordinador del estado en que se encontraban los trabajos en diversos Comités del Codex, que se ocupaban de la elaboración de normas de carácter mundial, y expresó el deseo de que cuando fuese evidente que existían serias diferencias de opinión que no podían reconciliarse entre las regiones, los trabajos podrían continuarse como hasta la actualidad, sin excluir la posibilidad de elaborar una norma regional en una fecha posterior.

12. El Comité sugirió a la Comisión que una fecha y un lugar convenientes para celebrar la próxima reunión del Comité Coordinador sería la segunda mitad de octubre de 1968, en Viena.

LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRIA

Dr. Richard Wildner, Chairman
Ministry of Social Affairs
Stubenring 1
1010 Vienna

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

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

Dr. Karl Bier
Chefredakteur
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Hans Ettl
Ministry of Social Affairs
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Herbert Gutwald
Unilever
Schenkenstrasse 8
1010 Vienna

Dr. Robert Harmer
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Renngasse 4
1010 Vienna

Dr. Theodor Jachimowicz
Bundesanstalt für Bienenkunde
Grinzinger Allee 76
1196 Vienna

Hedwig Kaiser
Ministry of Social Affairs
Stubenring 1
Vienna I

AUSTRIA (cont .)

Walter Körbler
Ministry of Social Affairs
Stubenring 1
1010 Vienna

Friedrich Lang
Ministry for Trade, Commerce
and Industry
Stubenring 1
1010 Vienna

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

Dr. Johann Lustig
Generalprokuratur
Museumstrasse 12
1010 Vienna

Eva Melas
Osterr. Arbeitsgemeinschaft für
Volksgesundheit
Stubenring 1
1010 Vienna

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

Dr. Dipl. Ing. Stephan Neugschwendtner
Gärtnergasse 10
1030 Vienna

Quirinus Peschl
Representative of the Lord Mayor
of the City of Vienna
M. Abt. 59 - Marktamt
Radetzkystrasse 10/2/13
1030 Vienna

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

AUSTRIA (cont .)

Valerie Reuterer
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

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

Dr. Leopold Schmid
University of Vienna
Hetzendorferstrasse 115
1120 Vienna

Dr. Franz Strasser
Österr. Heilbäder & Kurorteverband
Josefsplatz 6
1010 Vienna

Maria Vitek
Bundesministerium für Soziale
Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

BELGICA

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

Adeline Simoens
Belgian Embassy
Vienna

Robert Delville
Delegation Codex Belge
Chambre Syndicale des EAUX Minerals
26, Rue du Lombard
Bruxelles

DINAMARCA

Erik Mortensen
Ministry of Agriculture
Slotsholmsgade 10
Copenhagen, K

Mog Kondrup
Food Technologist
"Isalesta"
H.C. Andersens Blvd. 18
Copenhagen, V

FRANCIA

Gerard Weill
Secrétaire général du Comité
Interministériel de l'Alimentation
et de l'Agriculture
Ministère de l'Agriculture
78, rue de Varenne
Paris 7ème

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

Lafont
Administrateur civil
(Sous-direction de l'Hygiène
Publique)
Ministère des Affaires Sociales
8, rue de la Tour des Dames
Paris, 9

ALEMANIA, Rep.
Fed. de

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

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

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

Dr. Martin Seidel
Regierungsrat
Bundswirtschaftsministerium
53 Bonn-Duisdorf
Lengsdorferstrasse

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

ITALIA

Marco Cantele
Coordinator
Italian Embassy
Rennweg 27
1030 Vienna

LUXEMBURGO

Dr. Henri Krombach
Ingénieur chef de Division
Ministère de la Santé publique
Rue A. Lumière 1A
Luxembourg

PAISES BAJOS

Dr. J. Roberts
Deputy Director
Ministry of Agriculture
The Hague

Dr. F.J.J. Besier
Ministerialdirektor
Ministry of Social Affairs and
Public Health
The Hague

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

POLONIA

J. Serwatowski
Vice-Director
Ministry of Foreign Trade
Wiejska 10
Warszawa

Anna Czerni
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warszawa

Hanna Matysiak
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
ul. Reymonta 11/13
Poznan

Waclaw Orłowski
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warszawa

SUIZA

Prof. Dr. Otto Högl
Comité national Suisse
Taubenstrasse 18
Bern

SUIZA (cont .)

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

Prof. Dr. Hermann Mohler
Oskar Biderstrasse 10
8057 Zürich

Walter Reinle
Utoquai 49
Zürich

TURQUIA

Ulvi Acarman
Handelsrat bei der Türkischen
Botschaft
Vienna

REINO UNIDO

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

George Kett
Research Director
Food Manufacturer's Federation
Norwich

YUGOSLAVIA

Nikodin Grbic
Attaché
Yugoslav Embassy
Rennweg 3
1030 Vienna

Dr. Slobodan Stosic
Inspecteur Fédéral pour l'Hygiène
et l'Alimentation
Ministère fédéral de la Santé publique
Beograd post 25

Prof. Dr. Bozidar Vajić
Zagreb I
Domagojeva 2

PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA

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

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

CUBA Luis Orlando Rodriguez
Representative of Cuba to the LAEA
Wiedner Hauptstrasse 57
1040 Vienna

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

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

Dr. Kisaku Mori
Government of Japan
755-1 Nishihisakata
Kiriu

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

NUEVA ZELANDIA Noel R. Woods
Agricultural Adviser
New Zealand High Commission
Haymarket
London S.W.1

NICARAGUA Dr. Gloger
Consul
Liechtensteinstrasse
1090 Vienna

PERU Manuel Mujica
Ambassador of Peru
Gottfried Kellergasse 2
1030 Vienna

Enrique Lafosse
Botschaftsrat
Gottfried Kellergasse 2
1030 Vienna

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA Donald M. Mounce
Company Officer
Campbell Soup Co.
Department of Agriculture
Camden
New Jersey

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

Jan J. Mertens
Director, Overseas Department
National Canners' Association
52, Vooruitgangstr.
Brussels 1
Belgium

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

APIMONDIA

Dr. Horwarth-Duisberg
Instituttleiter
Stresemannstr. 35
Bremen

SECRETARIADO

Dr. Claus Agthe
Scientist, Food Additives Unit
WHO, Geneva

Dr. Leslie G. Lodomery
Food Standards Officer
FAO, Rome

Dr. D.M. Smith
Technical Adviser to the
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Science and Technology Branch
FAO, Rome

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA MIEL

1. Definición de miel

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

2. Descripción

La miel se compone esencialmente de una solución concentrada de azúcares diferentes, predominantemente glucosa y fructosa.

La miel, además de glucosa y fructosa, contiene proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen y otras sustancias, y puede contener sacarosa, maltosa, melecitosa y otros oligosacáridos (incluidas las dextrinas) e indicios de hongos, algas, levaduras y otras partículas sólidas resultantes del proceso de obtención de la miel. El color de la miel varía desde casi incolora a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa o parcial o totalmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero generalmente posee los de la planta de que procede.

3. Definición y denominación subsidiarias

3.1 Según su origen:

- a. Miel de flores, es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.
- b. Miel de mielada, es la miel que procede principalmente de exudados de plantas o de exudaciones de las partes vivas de las plantas. Su color varía de pardo muy claro, o verdoso, a casi negro.

3.2 Según su elaboración:

- a. Miel en panal, es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción y sin larvas, y que se vende en panales o secciones de panales enteros y no desoperculados.
- b. Miel centrifugada, es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.
- c. Miel prensada, es la miel obtenida mediante la compresión de los panales sin larvas con o sin aplicación de calor moderado.

4. Composición

4.1 Criterios de composición para la miel

- a) Reducción del contenido de azúcar, calculado como azúcar invertido;
miel: no menos del 65 por ciento
miel de flores, cuando esté etiquetada
de esta forma, no menos del 70 por ciento
miel de mielada y sus mezclas, no menos del 60 por ciento
- b) Contenido de humedad no más del 21 por ciento
Miel de brezo (*Calluna*) y de meliloto
(*Trifolium*) no más del 23 por ciento

- c) Contenido aparente de sacarosa:** no más del 5 por ciento
Miel de mielada y miel de meliloto: no más del 10 por ciento*
- d) Contenido de sólidos insolubles en el agua: no más del 0,1 por ciento
Miel prensada no más de 0,5 por ciento
- e) Contenido de sustancias minerales (cenizas) no más del 0,4 por ciento
Miel de mielada no más del 1,0 por ciento
- f) Acidez: no más de 40 miliequivalentes de ácido por 1.000 gramos
- g) Actividad de la diastasa** y contenido de hidroximetilfurfural:**
Determinada inmediatamente después de la elaboración y mezcla, cifra de diastasa en la escala de Gothe: no menos de 8,
y contenido de hidroximetilfurfural: no más de 40 mg/kg
Mieles con un contenido bajo de enzimas naturales, es decir, Citrus, contenido de diastasa en la escala de Gothe: no menos de 4, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural sea: no más de 10 mg/kg.

4.2 Aditivos y adiciones - ninguno

4.3 Prohibiciones específicas

- a) La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o color, desagradables, absorbidos de materias extrañas durante su elaboración y almacenamiento.
- b) La miel no deberá haber comenzado a fermentar, ni ser efervescente ni contener más que ligeros indicios de levaduras en actividad.
- c) La miel no deberá calentarse a tal grado que inactive grande o completamente las enzimas naturales que contiene (véase 4.1 g).
- d) La miel deberá estar exenta de materias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición, tales como mohos, insectos, restos de insectos, huevos o larvas, ni granos de arena cuando se venda al por menor o se utilice en cualquier producto destinado al consumo humano.
- e) La acidez de la miel no deberá cambiarse artificialmente.

5. Etiquetado

5.1 La miel deberá ajustarse a las disposiciones establecidas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

5.2 A reserva de las disposiciones del párrafo 5.5, que figura más adelante, sólo podrían etiquetarse con el término "miel" los productos que se ajusten a las disposiciones de la Norma.

* Los valores del contenido real de sacarosa se determinarán cuando se llegue a un acuerdo acerca de los métodos de análisis recomendados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

** Los valores que se indican están sujetos a revisión, de acuerdo con los nuevos perfeccionamientos que se logren en los métodos de análisis.

- 5.3 Ninguna miel podrá designarse con ninguna de las denominaciones del párrafo 3, a menos que se ajuste a la descripción apropiada contenida en el mismo.
- 5.4 La miel podrá designarse según el color, y según su procedencia vegetal o floral, si la parte predominante de la miel procede de su origen u orígenes florales o vegetales así designados, y si la miel posee las características del tipo de miel de que se trate. La miel podrá designarse con el nombre de la región geográfica o topográfica cuando haya sido producida exclusivamente dentro de la región a que se refiere su designación.
- 5.5 a) La miel que no cumpla las condiciones establecidas en los párrafos 4.3a o 4.3b de esta Norma, si se pone a la venta, deberá etiquetarse con los términos "miel de pastelería" o "miel industrial".
- b) La miel que no satisfaga las condiciones de los párrafos 4.1g ó 4.3c de esta Norma, si se pone a la venta, deberá etiquetarse con los términos "miel sobrecalentada", "miel para pastelería" o "miel industrial".

6. Métodos de análisis

(En este párrafo figurarán los métodos de análisis elaborados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Véase párrafo 4(h) de este Informe).