



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 champinones cultivados (Agaricus hortensis y Agaricus bisporus), opina que en esta fase los champinones 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 champinones 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 Vajié  
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).