

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 45

Punto 4 de la Orden del Día 4 (c)

CX/MMP 02/8  
Enero de 2002

S

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

#### Quinta Reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002

### NUEVA REDACCIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

(Informe realizado por: Federación Internacional de Lechería)

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas están invitados a realizar comentarios sobre el anteproyecto de norma para productos lácteos para untar adjunto. Los comentarios deberán enviarse a:

Ms Laurie Knight  
Codex Committee on Milk and Milk Products  
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington, New Zealand  
Fax: +64 4 4744265  
e-mail: [knightl@maf.govt.nz](mailto:knightl@maf.govt.nz)

con una copia para el Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **antes del 1 marzo de 2002.**

## INTRODUCCIÓN

En la 4ª Sesión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (febrero/marzo de 2000) el Comité solicitó a la FIL que volviera a redactar el Anteproyecto de Norma para los Productos Lácteos para Untar con la intención de adaptarlo tanto como fuera posible y de manera pragmática a la Norma del Codex para la Mantequilla, tomando en cuenta las discusiones y los comentarios orales realizados durante la Sesión y los comentarios por escrito presentados ante la misma (párrafos 74 y 75 de Alinorm 01/11).

Este informe toma en cuenta los comentarios realizados durante las diferentes etapas tal como se describe anteriormente y proporciona recomendaciones a ser estudiadas en la 5ª Sesión del Comité. Las recomendaciones fueron puestas en práctica en un Anteproyecto de Norma que se encuentra adjunto a este informe.

Se aplicaron los siguientes principios:

1. La revisión se realizó en vista de los comentarios escritos presentados en la 4ª Sesión, y los comentarios orales realizados al final de la 4ª Sesión
2. Cada comentario escrito que se presentó fue examinado individualmente.
3. El enfoque general empleado fue el de que el comentario de un Gobierno se acepta a menos que los correspondientes argumentos tecnológicos, científicos, editoriales o similares recomienden no seguirlo o recomienden modificarlo o que el Comité u otro organismo del Codex no haya tomado ya una decisión sobre el asunto.
4. Cuando los Gobiernos expresan diferentes puntos de vista, se proporcionan posibles soluciones con la finalidad de facilitar una decisión. Se toman en cuenta la justificación técnica y/o las prácticas comerciales existentes. La nueva redacción busca la adaptación a la Norma del Codex para la Mantequilla tanto como sea posible y de manera pragmática, tomando en cuenta la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos. Cuando fue necesario, se estudió la posibilidad de adaptar el Anteproyecto de Norma al Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar que están siendo desarrollados por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO).

*Siglas empleadas en este documento*

*CCMMP: Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos*

*GSUDT: Anteproyecto de Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).*

*GSLPF: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preembalados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).*

## REVISIÓN DE LA NORMA

### 1. ÁMBITO

En la 4ª Sesión del CCMMP, el **Reino Unido** y la **FIL** recomendaron que el **Ámbito** debería ser modificado específicamente para excluir la crema y el queso de untar, si la redacción de la norma para productos lácteos untables relativa al tipo de emulsión se cambia conjuntamente con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar.

#### *Discusión:*

Debido al cambio en el tipo de emulsión especificado (agua y grasa láctea) y para evitar la posible superposición entre normas, se pensó que era necesario excluir otros productos lácteos emulsionados como cremas, cremas fermentadas y productos elaborados con queso fundido y productos similares.

Sin embargo, debido a que la Recomendación n° 2 propone la adaptación a la Norma del CODEX A-1 para la Mantequilla en relación con el tipo de emulsión (es decir, agua en grasa láctea), ya no existe la necesidad de excluir otros productos del **Ámbito**.

#### *Recomendación 1:*

Si el tipo de emulsión es de agua en grasa láctea no es necesario insertar un texto para excluir las cremas y los quesos de untar. Por lo tanto, el **Ámbito** debería decir:

"Esta Norma se aplica a los productos lácteos para untar destinados al consumo directo o posterior procesado, de conformidad con lo dispuesto en la sección 2 de esta Norma."

### 2. DESCRIPCIÓN

En la 4ª Sesión del CCMMP el **Reino Unido** y la **FIL** recomendaron que la descripción debería ser modificada específicamente para considerar la adopción de la definición: "Los productos lácteos para untar son productos grasos derivados exclusivamente de la leche y productos derivados de la leche, con menos del 80% de grasa láctea, y en forma de una emulsión principalmente de agua y grasa láctea".

#### *Discusión:*

La adaptación a la Norma para Grasas para Untar significaría que el tipo de emulsión se expresaría como "agua y grasa láctea", con la consecuencia de una posible superposición con otros productos lácteos emulsionados tales como cremas, cremas fermentadas, productos elaborados con queso fundido y productos similares. En este caso el **Ámbito** de la norma necesitaría excluir tales productos.

Por lo tanto, y para adaptar la descripción a la Norma del CODEX A-1 para la Mantequilla, el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar no puede seguirse en conexión con la disposición sobre la emulsión.

En su 17ª sesión el CCFO discutió el límite superior e inferior de las Grasas para Untar y las Mezclas para Untar y decidió establecer estos límites en el **Ámbito**. Mientras que se recomienda coincidir con las Grasas para Untar mediante la restricción del límite superior e inferior para la grasa láctea, las diferentes condiciones para los Productos Lácteos para Untar hacen que sea más lógico especificar esto en la Descripción.

En términos de untabilidad a temperatura ambiente, el CCFO, en su 17ª sesión acordó suprimir la referencia previa a "firme y untable a 20°C". (ALINORM 01/17, párrafo 39). Para mantener la coherencia con la norma para Grasas para Untar, no debería incluirse ninguna referencia a la untabilidad a temperatura ambiente.

#### *Recomendación 2:*

Modificación a la Sección 2. Descripción que dice lo siguiente:

### 2. DESCRIPCIÓN

"Los Productos Lácteos para Untar son productos lácteos que contienen menos del 80% y no menos del 10% de grasa láctea en forma de una emulsión plástica principalmente de agua en grasa láctea. A temperatura ambiente (20°C) los productos son untables.

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1.1 Materias Primas

No se requieren cambios.

#### 3.1.2 Ingredientes Permitidos

- (a) **India** solicitó que el término "almidón natural" fuera reemplazado por "almidón".

#### **Discusión:**

Se recomienda que esta terminología sea aceptada.

- (b) **España** solicitó la inclusión de "proteínas lácteas" [proteínas de la leche] que, en este caso, se considerarían como materias primas a los efectos del etiquetado.

El **Reino Unido** observó que debido a que la tecnología para la elaboración de productos lácteos untables y de grasas untables es la misma, deberían permitirse los mismos ingredientes. Para coincidir con la norma del CCFO, el **Reino Unido** solicitó la adición de

Yema de huevo

Azúcares (es decir, cualquier materia edulcorante de carbohidrato)

Mono-, di-, oligo- y polisacáridos (incluyendo inulina) y maltodextrinas.

#### **Discusión:**

Esta revisión acuerda que, en principio, la lista de ingredientes debería coincidir con la del Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. Sin embargo, existe la preocupación de que algunos de los ingredientes de esta última norma podrían reemplazar a los ingredientes de la leche, en cuyo caso el producto estaría fuera del alcance de un producto lácteo tal como se define en el GSUDT. La yema de huevo debería eliminarse debido a que los productos lácteos (es decir, proteínas de la leche) se emplean normalmente para proporcionar las mismas funciones.

Se han expresado puntos de vista en que los Productos Lácteos para Untar que ostentan el nombre de Mantequilla en su designación no deberían contener gelatina y/o almidón. Este punto de vista no debería seguirse debido a que las mantequillas con bajo contenido en grasa necesitan ingredientes adicionales para cumplir con los requisitos de la Norma para los Productos Lácteos para Untar. Estos ingredientes se emplean con la misma función que los estabilizantes y espesantes.

Con respecto a las vitaminas, que se enumeran en el anteproyecto de Norma del CODEX para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, debe observarse que los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales para los Alimentos recomiendan que la complementación debería ser responsabilidad de las autoridades nacionales (CAC/GL 09-1987, sección 6.1). No es adecuado, por lo tanto, permitir en general la complementación con vitaminas y minerales en una norma internacional para productos lácteos para untar. Sin embargo, alternativamente, si la adaptación al Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar es necesaria en este respecto, podrá especificarse que esa adición de vitaminas está sujeta a las disposiciones de CAC/GL 09-1987.

Las proteínas de la leche comestibles ya están permitidas de acuerdo con la Sección 3.1 - materias primas.

#### **Recomendación 3:**

- Modificar "almidón natural" para que diga "almidón"
- Suprimir yema de huevo
- Suprimir vitaminas, o alternativamente estipular lo siguiente: "vitaminas, de acuerdo con los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987)
- Relacionar el uso permitido de gelatina y almidón con el uso de estabilizantes y espesantes (por niveles grasos cuando esté tecnológicamente justificado)
- Suprimir las referencias específicas a las proteínas comestibles de la leche
- Agregar los siguientes ingredientes a la lista:

- Azúcar
- Mono-, di-, oligo- y polisacáridos (incluyendo inulina) y maltodextrinas.

### 3.3 COMPOSICIÓN

**India** recomendó que la sección 3.3.3 debería emplear el plural "Productos Lácteos para Untar" en lugar de "Producto Lácteo para Untar".

#### **Recomendación 4:**

Adoptar la propuesta.

### NIVELES DE GRASA LÁCTEA

La **República Checa** sugirió un mínimo contenido graso del 31,0%. **Francia** solicitó que, para tomar en cuenta el carácter especial del producto, debería adoptarse un contenido graso de entre el 60 y el 62% para productos mencionados como "Mantequilla 3/4", en vez de 59-61%. India recomendó que la composición de mínimo y máximo en grasa debería ser especificada de conformidad con los Productos Lácteos para Untar.

#### **Discusión:**

El Grupo de Trabajo Ad Hoc del CCMMP sobre Productos Lácteos concluyó que la Norma para Productos Lácteos para Untar debería adaptarse a la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar tanto como fuera posible. Por lo tanto, los niveles en la composición en grasa deberían seguir a los estipulados en el Anteproyecto de Norma para Grasas Para Untar y Mezclas Para Untar, lo cual es 59-61% para mezclas Tres cuartos de grasa y 39-41% para mezclas Mitad de grasa, respectivamente. (Nota: El CCFO recientemente introdujo una falta de coherencia entre los límites en grasa para las Grasas para Untar y las Mezclas para Untar. Esta revisión recomienda seguir los niveles de las Mezclas para Untar.)

También se hace referencia a la introducción de un mínimo de contenido en grasa láctea del 10% en 2. Descripción.

#### **Recomendación 5:**

Los niveles de grasa para la Mantequilla tres cuartos de grasa y mitad de grasa deberían ser 59-61% y 39-41%, respectivamente.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>1</sup>

### **Productos que emplean el término Mantequilla**

El uso del término "mantequilla" en los nombres de los productos tres cuartos de grasa y mitad de grasa es considerado por algunas delegaciones como falta de coherencia con la Norma para la Mantequilla, debido a que la mantequilla es un producto diferente a los productos lácteos para untar con respecto a su definición, ingredientes y aditivos alimentarios. Algunas delegaciones también indicaron que el uso del término "Mantequilla" para tales productos parece ser inconsistente con la sección 4.3.3 del GSUDT, la cual establece que la denominación de un producto lácteo puede ser empleada para un producto que se encuentre modificado a través del retiro de constituyentes de la leche, siempre que los límites de tales modificaciones en la composición se encuentren detallados en las normas en cuestión.

#### **Otros comentarios:**

**Noruega** propuso que cada uno de los aditivos listados debería ser considerado independientemente con respecto a su necesidad y justificación tecnológica para los productos lácteos untables en cuestión, basándose en las Directrices del Codex especificadas en CAC/MISC 1 □ 1989.

**Polonia** proporcionó una lista de aditivos alimentarios permitidos por la legislación polaca.

**España** recomendó que los aditivos deberían estar listados por su función tecnológica más importante. Debería intentarse evitar incluir el mismo aditivo en diferentes funciones (incluso si las cumple), debido a que esto induciría a un error, a través del que podría suponerse que las dosis pueden combinarse, lo cual no

<sup>1</sup> El CCFO logró un progreso al proponer una lista de aditivos tecnológicamente justificada que se proporciona en el anteproyecto de norma en la etapa 5

es correcto. Este es el caso de los Fosfatos. Los aditivos con numeración de la IDA [nivel ADI] que se incluyen en la lista, no deberían emplearse en dosis GMP, y el nivel de uso debería ser cuantificado.

El **Reino Unido** proporcionó una lista de inconsistencias entre los aditivos alimentarios propuestos en las normas individuales para la leche del Codex y los permitidos en el Reino Unido y la legislación CE (por ejemplo, Directivas de CE 95/2/CE sobre "varios" aditivos, Directiva CE 94/36/CE sobre colores).

### **Discusión:**

El mínimo contenido de grasa láctea de la mantequilla es del 80%. Los calificativos "tres cuartos" y "mitad de grasa" se refieren al contenido graso de la Mantequilla (el producto completo de referencia de grasa).

El Grupo de Trabajo Ad Hoc del CCMMP sobre Productos Lácteos recomendó que la Norma para Productos Lácteos para Untar debería adaptarse a la Norma para la Mantequilla y la Norma para las Grasas para Untar y Mezclas para Untar. Esta revisión recomienda que, en la medida de lo posible, la lista debería ser la misma que para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, debido a que la necesidad tecnológica es la misma. Puede haber algunas diferencias, sin embargo. Se supone que los aditivos listados en la Norma para Grasas para Untar han sido justificados tecnológicamente de acuerdo con CAC/MISCJ-1989. Sin embargo, esta suposición debería estar sujeta a verificación.

El desarrollo subsiguiente de la lista podrá ser el resultado de la consideración del Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, actualmente en la etapa 5, realizado por el CCFO en 2001.

También es importante mantener la adaptación a la Norma para la Mantequilla, la cual cuenta con una lista muy limitada de aditivos permitidos. Sin embargo, existe una necesidad tecnológica de otros aditivos en estos productos además de los necesarios para la Mantequilla (80%) debido al bajo contenido en grasa.

Asimismo, las necesidades tecnológicas de aditivos e ingredientes funcionales se encuentran relacionadas con el contenido graso y no con la designación de los productos.

### **Recomendación 6:**

Los Aditivos Alimentarios deberían permitirse de acuerdo con la justificación tecnológica para diferentes niveles de grasa, tal como sigue:

<b>Tipo de aditivo:</b>	<b>Contenido en grasa</b>		
	<b>59% a menos de 80%</b>	<b>39% a menos de 59%</b>	<b>10% a menos de 39%</b>
Colores	X	X	X
Reguladores de la acidez	X	X	X
Emulsificantes	-	X	X
Conservantes	-	X	X
Estabilizantes y espesantes	-	X	X
Antioxidantes	-	X	X
Antioxidantes sinérgicos	-	X	X
Agentes antiespumantes	-	-	X
Potenciadores del sabor	-	-	X
Sabores naturales	-	-	X
Edulcorantes	-	-	X
Varios	-	-	X

X = función justificada tecnológicamente.

- = función no justificada tecnológicamente

Esta tabla se encuentra complementada por listas de aditivos individuales justificados bajo cada una de las clases de aditivos indicadas.

### **CONSERVANTES:**

**Francia** observó la necesidad de adaptar los límites de composición mencionados en la sección 4 (por ejemplo para sorbatos) a los límites de composición de 3.3.

**Japón** preguntó porque se imponía la restricción de % de grasa especificado para No. 476, 200, 202 y 203.

***Discusión:***

Los conservantes, incluyendo los sorbatos, están justificados para productos con menos del 59% de grasa debido al elevado contenido en agua.

***Recomendación no. 7:***

Restringir el uso de conservantes para productos con menos del 59% de grasa láctea.

**Japón** solicitó que se listaran adicionalmente las siguientes sustancias:

Dehidroacetato de sodio

**España** observó que el aditivo L-cisteina 920 es un agente para el tratamiento de harina. Por lo tanto, debería ser suprimido de la Lista.

***Recomendación no. 8:***

Suprimir el L-cisteina de la lista. Agregar INS 266 a la lista.

**ALMIDONES MODIFICADOS:**

**España** Los siguientes almidones modificados no se consideran aditivos alimentarios. Por lo tanto, no deberían incluirse en la lista de estas sustancias:

1400  Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo.

1401  Almidón tratado con ácidos.

1402  Almidón tratado con álcalis.

1403  Almidón Blanqueado.

1405  Almidón tratado con enzimas.

**España** también observó que a la sustancia “almidones pregelatinizados” no se le asignó un número en el Sistema Internacional de Numeración (INS). No se conoce su evaluación por parte del JECFA (Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios), por eso no debería incluirse en la lista de esta Norma.

***Discusión:***

De acuerdo con el INS, los almidones modificados químicamente se consideran como aditivos y por lo tanto deberían listarse en la sección 4.

***Recomendación no. 9:***

Listar los almidones modificados en una lista separada como estabilizadores.

**EMULSIFICANTES:**

**Francia** solicitó que se autorizara el poliricinoleato de poliglicerol (476) para productos con un contenido en grasa del 41%.

**Japón** solicitó que se listaran adicionalmente las siguientes sustancias:

Polifosfato de potasio

Polifosfato de sodio

***Recomendación no. 10:***

Listar INS 476, 452 (i) y 452 (ii) para productos con menos del 59% de contenido en grasa.

**ANTIOXIDANTES:**

**India** solicitó que se redujera la lista de aditivos en la medida de lo posible y que se redujera el nivel de propil galato a 100 ppm. India consideró que el nivel de 200 ppm de BHT no puede justificarse en productos que tienen un contenido en grasa de menor al 80%.

**España** indicó que el uso de los fuertes inhibidores de la oxidación 310, 319, 320, 321 y 389 se justificaría solamente en productos lácteos a ser pasteurizados posteriormente (aquellos empleados en productos que son horneados o cocidos).

**Recomendación no. 11:**

Los antioxidantes 310, 319, 320, 321 y 389 deberían limitarse a productos para uso en cocción, y debería establecerse un límite de 100 mg/kg para 310. Debería establecerse un límite de 75 mg/kg para 321, de acuerdo con la Norma para Grasa para Untar y Mezclas para Untar.

**5. CONTAMINANTES**

**Polonia** sugirió que deberían establecerse límites, no solamente para el plomo, sino para Cadmio, arsénico, mercurio, cobre y zinc.

**Discusión:**

El Grupo de Trabajo Ad Hoc del CCMMP sobre Productos Lácteos concluyó que la Norma debería hacerse coincidir con la Norma para la Mantequilla y la Norma para las Grasas Lácteas para Untar y las Mezclas para Untar. Las dos últimas normas son diferentes con respecto a las disposiciones relativas a los metales pesados, pero esta reseña recomienda que sería apropiado hacerlas coincidir con la Norma para la Mantequilla. Sin embargo, puede que no resulte necesario establecer el límite para el plomo, ya que recientemente se adoptó un nivel general para la leche (Norma General del Codex para los Contaminantes).

**Recomendación 12:**

Eliminar el nivel máximo para el plomo.

**7. ETIQUETADO****7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO****(a) Las denominaciones**

**Francia** sugirió las siguientes denominaciones:

- Mantequilla tres cuartos (3/4) de grasa
- Mantequilla mitad de grasa
- Grasa láctea para untar (productos lácteos para untar)

**Nueva Zelanda** observó que es ilógico y confuso establecer tres nombres diferentes para productos lácteos para untar, particularmente visto que dos de los nombres, mantequilla tres cuartos de grasa y mantequilla mitad de grasa, se aplican solamente a franjas muy estrechas dentro de la gama total de su composición. Observaron asimismo que el término “mantequilla” se aplica a un producto con una lista estrictamente limitada de ingredientes y aditivos. No debería utilizarse el mismo término para productos con una gama mucho mayor de ingredientes y aditivos.

**Noruega** sugirió el siguiente texto modificado: "La denominación del alimento deberá ser la que se establece en la Sección 3.3."

**La FIL** recomendó que el primer párrafo debería simplificarse para que coincida con la Norma para Grasa Láctea para Untar y Productos Lácteos para Untar.

**Discusión:**

Debería estudiarse si el texto de este párrafo puede hacerse coincidir con la Norma para las Grasas Lácteas para Untar y las Mezclas para Untar, tal como lo recomienda el Grupo de Trabajo de Productos Lácteos anterior.



La palabra “grasa” es necesaria en los productos con tres cuartos y mitad de contenido de grasa, para indicar el atributo del producto al cual se refieren los calificativos.

El uso de la palabra “mantequilla” en el nombre de los productos con tres cuartos de grasa y mitad de grasa, así como el uso adecuado de los aditivos en estos productos ha sido discutido anteriormente con respecto a la reformulación de los artículos 3.3 y 4.

### **Recomendación 13:**

El párrafo debería decir: "La denominación del alimento será Mantequilla tres cuartos de grasa, Mantequilla mitad de grasa o Productos Lácteos para Untar, de acuerdo con la sección 3.3."

#### **(b) Traducción**

**Noruega** sugirió el texto: "Sin embargo, las designaciones se traducirán a las demás lenguas en su significado, no es preciso que se haga palabra por palabra"

**La FIL** recomendó que el párrafo fuera modificado de la siguiente manera:

"Las designaciones y todos los términos calificadores se traducirán a las demás lenguas en su significado y de forma que no resulte equívoca, no es preciso que se haga palabra por palabra."

#### **Discusión:**

El texto propuesto por la FIL abarca asimismo la sugerencia de Noruega. Sin embargo, las palabras "en su significado" han sido eliminadas de otras normas para productos lácteos y por lo tanto no deberían incluirse.

### **Recomendación 14:**

Agregar un párrafo, "Las designaciones y todos los términos calificadores se traducirán a las demás lenguas de forma que no resulte equívoca, no es preciso que se haga palabra por palabra."

#### **(c) Declaraciones de Propiedades Nutricionales**

**Canadá** informó que autoriza el empleo de término “mantequilla ligera” para productos lácteos untables con un mínimo de 39% de contenido en grasa láctea por peso y un máximo de 60% de contenido en grasa láctea por peso. Se considera que las palabras "grasa reducida" y "bajo en grasa" son declaraciones del contenido de nutrientes en Canadá y CCNFSDU y sus definiciones se aplicarían de acuerdo con ello y sin excepciones.

**Francia** solicitó que el término “grasa reducida” (“allégé”) pueda utilizarse como sinónimo de “bajo en grasa” o (“à teneur réduite en matière grasse”) para productos cuyo contenido de grasa se encuentra entre 41 y 62 %. El texto en francés debería ser el siguiente: podrá utilizarse la expresión "bajo en grasa" o "grasa reducida" ...." (L'expression "à teneur réduite en matière grasse " ou "allégé " peut être utilisée...).

**Noruega** consideró que las declaraciones relativas al contenido en grasa de los productos abarcados por esta norma pueden ser utilizadas en casos que resulte apropiado, incluyendo alternativas para los términos “tres cuartos” y “mitad”, de acuerdo con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales.

**El Reino Unido** observó que el empleo del término “bajo en grasa” para describir productos lácteos para untar resultaría contradictorio con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, y recomendó que el empleo de tales declaraciones de propiedades nutricionales y los términos “tres cuartos” y “mitad” deberían ser mutuamente excluyentes.

**Estados Unidos** recomendó que el párrafo debería ser redactado nuevamente de la siguiente manera: El término “mantequilla con grasa reducida” puede ser utilizado para describir productos lácteos untables con contenido en grasa de > 40% y < 60% y el término “mantequilla con bajo contenido en grasa” puede ser utilizado para describir productos lácteos untables con un contenido en grasa de < 40%, siempre que tales productos cumplan con las condiciones de las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales. Los términos “mantequilla con grasa reducida” y “mantequilla con bajo contenido en grasa” no pueden utilizarse en combinación con los términos “tres cuartos” y “mitad”.

**La FIL** recomendó que el párrafo sea reemplazado por el siguiente: En los casos en que las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales autorizan declaraciones relativas al

contenido en grasa en los productos abarcados por esta norma, pueden utilizarse las mismas, cuando ello resulte adecuado, y como alternativas para los términos “tres cuartos” y “mitad”.

***Discusión:***

Este párrafo debería hacerse coincidir con la Norma para las Grasas para Untar y las Mezclas para Untar, de acuerdo con la conclusión del Grupo de Trabajo Ad Hoc CCMMP. Sin embargo, la disposición para el empleo del término "bajo contenido en grasa" no debería incluirse ya que no coincide con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales.

***Recomendación 15:***

El párrafo debería leerse: “El término “grasa reducida” (o “ligero”) debería utilizarse para describir productos lácteos para untar con contenido en grasa por debajo de 61 %, pero no conjuntamente con los términos “tres cuartos” y “mitad”.”

**(d) Productos con sal y productos sin sal**

**Noruega** sugirió el texto, "Los productos pueden llevar indicaciones en el etiquetado referentes a si son salados o sin sal, según la legislación nacional."

**La FIL** recomendó que el texto debería ser similar al de la Norma para la Mantequilla.

***Discusión:***

El texto debería hacerse coincidir con la Norma para Mantequilla, de conformidad con la conclusión del anterior Grupo de Trabajo ad hoc para los Productos Lácteos.

***Recomendación 16:***

El párrafo debería decir: "Los productos pueden llevar indicaciones en el etiquetado referentes a si son salados o sin sal, según la legislación nacional."

**7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA LÁCTEA**

El anteproyecto de la Norma para las Grasas para Untar y las Mezclas para Untar obliga a realizar una declaración relativa a la grasa. Por lo tanto, ello debería considerarse como una obligación también para los Productos Lácteos para Untar.

***Recomendación 17:***

El CCMMP podría desear estudiar si la frase “en caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su la omisión” debería ser mantenida.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

El método para determinar la grasa no resulta apropiado para la gama completa de contenido en grasa de los productos lácteos para untar. Es necesario establecer un nuevo método. El tema está siendo estudiado por la FIL.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR  
(TAL COMO FUE REDACTADA EN LA ETAPA 3 POR LA FIL)**

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica a los productos lácteos para untar destinados al consumo directo o posterior procesado, de conformidad con lo dispuesto en la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

Los productos lácteos para untar son productos lácteos que contienen menos de 80% y no menos de 10 % de grasa láctea. Los productos tienen la forma de una emulsión plástica principalmente de agua en grasa láctea.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche y/o productos derivados de la leche.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Cloruro de sodio y sal para la alimentación
- Cultivos inocuos de levaduras de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor
- Agua potable
- [Vitaminas, de acuerdo con los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987)]\*
- Gelatina y almidones

Dichas sustancias pueden ser utilizadas en la misma función que los estabilizantes y los espesantes, siempre y cuando sean agregados solamente en montos que resulten funcionalmente necesarios tal como lo establece la buena práctica de manufactura de alimentos (GMP), y considerando cualquier empleo de estabilizadores/espesantes listada en la sección 4.

- Azúcar
- Mono-, di-, oligo- and polisacáridos (incluyendo inulina) y malto-dextrinas.

[\*En los casos en que los Principios Generales lo permiten, los niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otras vitaminas deberían ser establecidos por la legislación nacional, en los casos que resulte adecuado, de acuerdo con las necesidades de cada país en particular, incluyendo, cuando sea necesario, la prohibición de utilizar ciertas vitaminas en particular.]

**3.3 COMPOSICIÓN**

**3.3.1 Mantequilla tres cuartos de grasa**

Contenido en grasa láctea      59% - 61%

**3.3.2 Mantequilla mitad de grasa**

Contenido en grasa láctea      39% - 41%

**3.3.3 Productos Lácteos para Untar**

Cualquier otro producto que cumpla la descripción de la sección 2, sometido a un contenido mínimo en grasa láctea del 10 %.

Las modificaciones referentes a la composición de los Productos Lácteos para Untar, por debajo de los mínimos o por encima de los máximos especificados arriba para la grasa láctea, no se consideran conformes a la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos que se indican en la tabla a continuación para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada tipo de aditivo y en donde es permitido de conformidad con la tabla, solamente los aditivos individuales que obran a continuación podrán utilizarse, y únicamente dentro de los límites especificados.

Tipo de aditivo:	Contenido en Grasa		
	59% a menos de 80%	39% a menos de 59%	10% a menos de 39%
Colores	X	X	X
Reguladores de la Acidez	X	X	X
Emulsificantes	-	X	X
Conservadores	-	X	X
Espesantes y Estabilizantes	-	X	X
Antioxidantes	-	X	X
Antioxidantes Sinérgicos	-	X	X
Agentes Antiespumantes	-	-	X
Potenciadores del sabor	-	-	X
Sabores Naturales	-	-	X
Edulcorantes	-	-	X
Varios	-	-	X

X = función tecnológicamente justificada.

- = función tecnológicamente no justificada

No. INS	Nombre del aditivo alimentario	Nivel Máximo
	<b>Colores:</b>	
	<u>Para todos los productos:</u>	
160a(i)	160a(i) $\beta$ -Caroteno (sintético)	25mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600mg/kg
160b	Extractos de anato	20mg/kg, expresados en base a bixina/norbixina
160e	$\beta$ -apo-Carotenal	35 mg/kg
160f	éster metílico o etílico del ácido $\beta$ -apo-8'-carotenóico	35 mg/kg
	<u>En forma adicional, para productos con menos del 39% de grasa</u>	
100 (i)	<u>Curcumina</u>	Limitada por GMP
	<b>Reguladores de la Acidez:</b>	
	<u>Para todos los productos:</u>	
339	Fosfatos de sodio	2g/kg
500(i)	Carbonato de sodio	)
500(ii)	Carbonato de sodio hidrogenado	)Limitado por GMP
524	Hidróxido de sodio	)
526	Hidróxido de calcio	)
	<u>En forma adicional, para productos con menos del 39% de grasa</u>	
260	Ácido acético	)
261	Acetato de potasio	)
262 (i)	Acetato de sodio	)
263	Acetato de calcio	)
270	Ácido láctico (L-, D- and DL-)	)
325	Lactato de sodio	)
326	Lactato de potasio	)
327	Lactato de calcio	)
330	Ácido cítrico	)
331	Citratos de sodio	)

331 (i)	Citrato de sodio dihidrogenado	)
331 (iii)	Citrato trisódico	)
332	Citrato de potasio	) Limitado por GMP
333	Citrato de calcio	)
334	Ácido tartárico	)
335	Tartratos de sodio	)
335 (i)	Tartrato monosódico	)
335 (ii)	Tartrato disódico	) [a ser determinado]
336	Tartrato de potasio	)
337	Tartrato de potasio sódico	)
338	Ácido orto-fosfórico	)
339	Fosfatos de sodio	) [a ser determinado]
340	Fosfatos de potasio	)
341	Ortofosfato de calcio	)
500(i)	Carbonato de sodio	)
500(ii)	Carbonato de hidrógeno sódico	)
524	Hidróxido de Sodio	) Limitado por GMP
526	Hidróxido de Calcio	)
575	Glucono delta lactona	)
<b>Emulsificantes</b>		
<u>Para productos con menos del 59% de grasa:</u>		
322	Lecitinas	Limitado por GMP
	Polioxietileno (20) de sorbitán:	)
432	Monolaurato	) 10 g/kg solo o combinado
433	Mono-oleato	) solamente para hornear
434	Monopalmitato	)
435	Monoestearato	)
436	Triestearato	)
452(i)	Polifosfato sódico	) [a ser determinado]
452(ii)	Polifosfato de potasio	)
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	)
472(a)	Ésteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol	)
472(b)	Ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol	)
472(c)	Ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol	) Limitado por GMP
472(d)	Ésteres de ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	)
472(e)	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	)
472(f)	Mezcla de ésteres de ácidos tartáricos, acéticos y grasos de glicerol	)
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 g/kg solamente para hornear
474	Sucroglicéridos	10 g/kg
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg
476	Ésteres de poliglicerol de ácido linoléico interesterificado	[a ser determinado]
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	10g/kg solo para hornear
479	Aceite de soja térmicamente oxidado interactuado con mono y diglicéridos de ácidos grasos	5g/kg
481	Lactilatos de sodio	)
481 (i)	Lactilato de estearilo sódico	) 10 g/kg solo o combinado
482	Lactilatos de calcio	)
482 (i)	Lactilato de estearilo de calcio	)
491	Monoestearato de sorbitán	)
492	Triestearato de sorbitán	)
493	Monolaurato de sorbitán	) 10 g/kg solo o combinado
494	Monooleato de sorbitán	)
495	Monopalmitato de sorbitán	)

En forma adicional, para productos con menos del 39% de grasa:

476	Poliricinoleato de poliglicerol	4 g/kg
	<b>Conservantes</b>	
200	Ácido sórbico	) 2,000 mg/kg solo o
202	Sorbato de potasio	) combinado (como ácido sórbico)
203	Sorbato de calcio	) 1,000mg/kg solo o ) combinado (como ácido sórbico)
210	Ácido benzoico	)
211	Benzoato sódico	) 1,000 mg/kg solo o
212	Benzoato de potasio	) combinado (como ácido benzoico)
213	Benzoato de calcio	)
266	Deshidroacetato de sodio	[a ser determinado]
	<b>Espesantes y estabilizantes</b>	
339	Na ortofosfato	)
400	Ácido algínico	)
401	Alginato de sodio	)
402	Alginato de potasio	)
403	Alginato de amonio	)
404	Alginato de calcio	)
405	Alginato de propilenglicol	)
406	Agar	)
407 (i)	Carrageenina y sus sales de Na, K, NH 4 (incluyendo furcellarón)	)
410	Goma de semilla de algarrobo	)
412	Goma guar	)
413	Goma tragacanto	)
414	Goma arábica	)
415	Goma xantano	)
418	Goma Gellan	)
422	Glicerol	)
440	Pectinas	)
450 (i)	Difosfato disódico	)
460 (i)	Celulosa microcristalina	)
460 (ii)	Celulosa	)
461	Metil celulosa	)
463	Hidroxipropil celulosa	)
464	Hidroxipropil metil celulosa	) Limitado por GMP
465	Metil etil celulosa	)
466	Carboximetil celulosa sódica	)
500 (i)	Carbonatos de sodio	)
500(iii)	Sesquicarbonato sódico	)
	<u>Almidones modificados, de la siguiente manera:</u>	
1400	Almidón tostado con dextrina	)
1401	Almidón tratado con ácido	)
1402	Almidón tratado alcalinamente	)
1403	Almidón blanqueado	)
1404	Almidón oxidado	)
1405	Almidón tratado con enzimas	)
1410	Fosfato monoalmidonado	)
1412	Fosfato dialmidonado	) Limitado por GMP
1413	Fosfato dialmidonado de fosfato	)
1414	Fosfato dialmidonado con acetilo	)
1420	Éster de acetato de almidón. Anhídrido acético	)
1421	Éster de acetato de almidón. Acetato vinílico	)
1422	Adipato dialmidonado acetilado	)
1440	Almidón hidroxipropilo	)
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo. Acetato de	)

almidón. Celulosa y celulosa microcristalina

**Antioxidantes**

300	Ácido ascórbico (L-)	)
301	Ascorbato sódico	) GMP
302	Ascorbato de calcio	)
304	Ascorbil palmitato	)
305	Ascorbil estearato	) 500 mg/kg
306	Concentrado de mezcla de tocoferoles	)
307	Alpha-tocoferol	)
310	Propil galato	) 100 mg/kg
319	Hidroquinona butilica terciaria (TBHQ)	) 200 mg/kg sola o combinada
320	Hidroxianisola butilada (BHA)	)
321	Hidroxitolueno butilado (BHT)	) 75 mg/kg
389	Tiopropionato diluariltio	) 200 mg/kg
	Cualquier combinación de galatos, BHA y BHT	) No se sobrepasan los límites para compuestos individuales

**Antioxidantes Sinérgicos**

384	Citratos isopropílicos	) 100 mg/kg
385	Disodio de calcio EDTA	) 75 mg/kg

**Agentes antiespumantes**

900a	Polidimetilsiloxano	) 10 mg/kg (solo para freír)
------	---------------------	------------------------------

**Potenciadores del Sabor**

508	Cloruro de potasio	)
509	Cloruro de calcio	)
510	Cloruro de amonio	) Limitado por GMP
511	Cloruro de magnesio	)
620	Ácido glutámico	)
621	Glutamato monosódico	)
622	Glutamato monopotásico	) 10 g/kg solo o combinado
623	Diglutamato de calcio	) (como ácido glutámico)
624	Glutamato de monoamonio	)
625	Diglutamato de magnesio	)
626	Ácido guanílico	)
627	Guanilato de sodio	)
628	Guanilato de potasio	)
629	Guanilato de calcio	)
630	Ácido inosínico	) 500 mg/kg solo o combinado
631	Inosinato disódico	) (expresado como ácido guanílico)
632	Inosinato dipotásico	)
633	Inosinato de calcio	)
634	Ribonucleótidos calcio '5	)
635	Ribonucleótidos disodio '5	)

**Sabores Naturales**

Sabores naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos y otros sabores sintéticos, excepto los que se sabe representan un riesgo tóxico Limitado por GMP

**Edulcorantes**

420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	)
421	Manitol	)
953	Isomalta	) Limitado por GMP
965	Maltitol	)
966	Lactitol	)
967	Xilitol	)

**Varios**

290	Anhídrido carbónico	)
338	Ácido Ortofosfórico	) Limitado por GMP
1520	Propilenglicol	)

551	Dióxido de silicón amorfo	500 mg/kg
941	Nitrógeno	) Limitado por GMP
942	Óxido nítrico	)

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica de Higiéncia y Códigos de Práctica.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deben demostrarse para lograr el nivel de protección de la salud pública adecuado.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preembalados (CODEX STAN 1 - 1985, Rev. 1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206 - 1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento será Mantequilla con tres cuartos de grasa, Mantequilla con mitad de grasa o Producto lácteo para Untar, de acuerdo con la sección 3.3.

Las designaciones y todos los términos calificadores se traducirán a las demás lenguas de forma que no resulte equívoca, no es preciso que se haga palabra por palabra.

El término “reducido en grasas” (o “ligero”) puede utilizarse para describir los productos lácteos para untar con contenido en grasa inferior al 61%, aunque no en unión de los términos “tres cuartos” y “mitad”.

Los productos pueden llevar indicaciones en el etiquetado referentes a si son salados o sin sal, según la legislación nacional.

### 7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA LÁCTEA

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, o (ii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones [en caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión].



**7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preembalados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Consultar Codex Alimentarius, Volumen 13.