

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA PARA MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR**

**CXS 253-2006**

**Adoptada en 2006. Enmendada en 2008, 2010, 2018.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica las materias grasas lácteas para untar destinadas principalmente al consumo directo como tales o a elaboración ulterior, de conformidad con la Sección 2 infra.

## 2. DESCRIPCIÓN

Las materias grasas lácteas para untar son relativamente ricas en grasa en forma de emulsión untable, principalmente del tipo agua en grasa de leche, que se mantiene sólida a una temperatura de 20 °C.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 Materias primas

- Leche o productos obtenidos de la leche.

Las materias primas, incluida la grasa láctea, pueden haber sido sometidas a cualquier tipo de elaboración adecuada (por ejemplo: modificaciones de tipo físico, incluido el fraccionamiento) antes de su uso.

### 3.2 Ingredientes permitidos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- Aromas y aromatizantes;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Según se permita con arreglo a los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987) se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante);
- Inulina y maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación-BPF);
- Cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de aroma;
- Agua;
- Gelatina y almidones (dentro de los límites de las BPF): estas sustancias pueden utilizarse con la misma función que los espesantes, siempre y cuando agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las BPF, teniendo en cuenta cualquier empleo de los espesantes enumerados en la Sección 4.

### 3.3 Composición

El contenido de grasa láctea será igual o superior al 10% e inferior al 80% (m/m) y representará por lo menos 2/3 del extracto seco.

Las modificaciones de composición de las materias grasas lácteas para untar están limitadas por los requisitos de la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lecheros*.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos	Uso justificado:	
	<70 % de contenido de grasa láctea <sup>(a)</sup>	≥70 % de contenido de grasa láctea
Reguladores de la acidez	X	X
Antiaglutinantes	–	–
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Decolorantes	–	–
Incrementadores del volumen	–	–
Gasificantes	–	–
Colorantes	X	X
Agentes de retención de color	–	–
Emulsionantes	X	–
Agentes endurecedores	–	–
Acentuadores del sabor	X	–
Espumantes	–	–
Agentes gelificantes	–	–
Humectantes	–	–
Sustancias conservadoras	X	X
Propulsores	X	X
Leudantes	–	–
Secuestrantes	–	–
Estabilizadores	X	–
Espesantes	X	–

(a) Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y acentuadores del sabor se deberán aplicarlas BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70% aproximadamente.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	35 mg/kg, solo o combinado
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
160b(i)	Extractos de annato – base de bixina	20 mg/kg
<b>Emulsionantes</b>		
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	10 000 mg/kg, solo o combinado (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente)
433	Monoleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
472a	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472b	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
474	Sucroglicéridos	10 000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 000 mg/kg
476	Ésteres poliglicéridos del ácido ricinoleico interesterificado	4 000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10 000 mg/kg, solo o combinado
482(i)	Estereolactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitán	10 000 mg/kg, solo o combinado
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monoleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
<b>Sustancias conservadoras</b>		
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg, solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59 % y 1000 mg/kg, solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59 %
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Estabilizantes/Espesantes</b>		
340(i)	Ortofosfato monopotásico	880 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocalcico	
341(ii)	Ortofosfato dicalcico	
341(iii)	Ortofosfato tricalcico	
450(i)	Difosfato disódico	
400	Ácido algínico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF
406	Agar	Limitado por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg
407	Carragenanos	Limitado por las BPF
407a	Alga euchema elaborada	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPF
414	Goma arábica	Limitado por las BPF
415	Goma xantán	Limitado por las BPF
418	Goma gelán	Limitado por las BPF
422	Glicerol	Limitado por las BPF
440	Pectinas	Limitado por las BPF
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
461	Metilcelulosa	Limitado por las BPF
463	Hidroxipropilcelulosa	Limitado por las BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitado por las BPF
465	Metiletilcelulosa	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa	Limitado por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
1400	Dextrinas (almidón tostado, blanco y amarillo)	Limitado por las BPF
1401	Almidones tratados con ácido	Limitado por las BPF

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
1402	Almidones tratados con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetado de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de acidez</b>		
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
329	Lactato de magnesio, DL-	Limitado por las BPF
331(i)	Dihidrogencitrato de sodio	Limitado por las BPF
331(ii)	Citrato disódico monohidrogenado	Limitado por las BPF
334	Ácido tartárico L(+)-	5 000 mg/kg, solos o combinados, como ácido tartárico
335 (ii)	Tartratos disódico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
339 (i)	Ortofosfato monosódico	880 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339 (ii)	Ortofosfato diosódico	
339 (iii)	Ortofosfato trisódico	
338	Ácido ortofosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por las BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitado por las BPF
<b>Antioxidantes</b>		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, como estearato ascórbico
305	Estearato de ascorbilo	
307	Alfa-tocoferol	500 mg/kg

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
310	Galato de propilo	200 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción.
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción.
321	Butilhidroxitolueno	75 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo(SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción.
<b>Antiespumantes</b>		
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg, en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
<b>Acentuadores del sabor</b>		
627	Guanilato de sodio	Limitado por las BPF
628	Guanilato de potasio	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Denominación del alimento

- 7.1.1 La denominación que deberá figurar en la etiqueta será “materia grasa láctea para untar”. Podrán usarse otras denominaciones si lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.
- 7.1.2 Las materias grasas lácteas para untar con bajo contenido de grasa podrán denominarse “desgrasadas” de acuerdo con las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997).
- 7.1.3 Las denominaciones y cualquier término calificativo se traducirán a otros idiomas de una forma que no induzca a error —no necesariamente palabra por palabra— y de modo que resulten aceptables en el país de venta al por menor.
- 7.1.4 Las materias grasas lácteas para untar podrán etiquetarse indicando si se les ha añadido sal o no, de acuerdo con la legislación nacional.
- 7.1.5 Las materias grasas lácteas para untar que han sido edulcoradas deberán etiquetarse para indicar que han sido edulcorados.

### 7.2 Declaración del contenido de grasa de leche

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al por menor, ya sea i) como porcentaje en masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### 7.3 Marcado de fecha

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 preenvasados* (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos que acompañan el producto.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.