

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 81/17

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS 14º período de sesiones

INFORME DE LA 11ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES Londres, 23-27 de junio de 1980

S

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites celebró su undécima reunión en Londres del 23 al 27 de junio de 1980, bajo la presidencia del Sr. A.W. Hubbard, del Reino Unido. Inauguró la reunión el Sr. G.P. Jupe, Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, encargado de los trabajos sobre normas alimentarias, quien dio la bienvenida a los participantes en nombre del Gobierno del Reino Unido.
2. Asistieron a la reunión representantes de 30 países y observadores de 13 países y organismos internacionales. La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS y la Secretaría del Comité, aparece como Apéndice I de este Informe.

APROBACION DEL PROGRAMA

3. El Comité aprobó el programa provisional CX/FO 80/1, con una enmienda propuesta por la delegación de los Estados Unidos en el sentido de que los Temas 7 y 8 del programa se consideraran en forma conjunta. El presidente propuso que se estableciera un Grupo de Trabajo para que considerara el Tema 10 (Examen de los métodos de análisis) y temas afines. Esta propuesta recibió apoyo general y se convino en que un grupo integrado por representantes de Canadá, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Irlanda, Países Bajos, Reino Unido, COI, FOSFA, ISO y UIQPA, celebrara deliberaciones y presentara sus conclusiones en el Tema 10 del programa (véanse párr. 57 y 60).

CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE LAS REUNIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX

4. El Comité tuvo a la vista los documentos CX/FO 80/2, 80/2-Add.1 y 80/2-Add.2. Se informó que la Comisión había confirmado en el 13º período de sesiones que la importancia económica de cualquier norma que se preparara podía considerarse en todas las etapas de la preparación. Además, la Comisión había convenido asimismo en que debían considerarse los aspectos nutritivos relativos a las normas en lo referente a los productos apropiados que resultaban importantes desde el punto de vista de la nutrición. La Comisión tomó nota de un elevado número de enmiendas relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre grasas y aceites presentadas en el Trámite 8 y había reconocido que algunos países tropezaban con dificultades en la aceptación de todas las disposiciones. No obstante, la Comisión había llegado a la conclusión de que, en vista de que las normas comprendían productos de importancia económica y nutritiva mundial, convendría en adoptarlas. Se había señalado que al examinar estas normas con miras a aceptarlas, los gobiernos estarían en condiciones de indicar excepciones especificadas. La Comisión había aceptado asimismo la redacción del principio de "transferencia" para incluirlo en las normas del Codex. El Comité advirtió que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había solicitado que las disposiciones relativas a aditivos alimentarios indicaran la dosis máxima en los casos en que existiera una IDA.

5. La Comisión había convenido en solicitar la opinión de los comités de productos sobre el Proyecto de Directrices para el Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor preparado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CX/FO 80/2-Add.2). La delegación de los Países Bajos declaró que la condición de las directrices no era clara y, dado que se distribuirían entre los gobiernos para que formularan observaciones, era conveniente que las observaciones de este Comité fueran breves y limitaran sus consideraciones a la necesidad de tales directrices. Esta opinión fue apoyada por las delegaciones del Reino Unido y Estados Unidos. La Secretaría de la FAO advirtió que las directrices no se estaban preparando de acuerdo con el procedimiento de "trámites" del Codex y que se seguirían examinando en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos con miras a finalizarlas. No obstante, la Comisión había considerado que los comités de productos deberían estar en condiciones de efectuar en forma directa observaciones sobre el ámbito de aplicación de las directrices. Además, se necesitaba un enfoque consecuente en el etiquetado de todos los productos básicos. La delegación de Bélgica observó que las directrices no indicaban actualmente el ámbito de aplicación o el tamaño de los envases a los que se podrían aplicar las directrices. La delegación de Suiza, apoyada por el observador de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores (OIUC), apoyó la preparación de directrices para envases no destinados a la venta al por menor ya que no siempre era posible pronosticar el consumo final de una remesa de grasa o aceite una vez salida de la fábrica, si bien los contenedores a granel muy grandes podrían estar sujetos a requisitos de etiquetado menos estrictos. No obstante, el presidente señaló la cláusula de exención (sección 5.9) en las directrices. En conclusión, el Comité estimó que se podrían necesitar directrices sobre el etiquetado de envases grandes para la venta al por menor y servicios de comidas. El Comité no deseaba formular observaciones relativas a los detalles de las directrices en este momento.

6. La Comisión había autorizado asimismo al Comité a proseguir con la enmienda de la Norma Internacional Recomendada para el Aceite de Oliva (CAC/RS 33-1970). La delegación del Reino Unido propuso que se aceptara el proyecto de enmienda en CX/FO 80/2-Add.1. Esta propuesta fue aceptada y el presidente propuso que la enmienda (véase el Apéndice II) se distribuyera en el Trámite 3 y, de no recibirse observaciones desfavorables, que la Secretaría preparara un documento relativo al adelanto de la enmienda para el próximo período de sesiones de la Comisión. Esta propuesta fue aceptada.

7. La Secretaría de la FAO informó al Comité que la Comisión había decidido en el 13º período de sesiones solicitar a los Comités del Codex que incluyeran en sus programas un tema relativo al examen de las aceptaciones. También se informó al Comité que se publicaba periódicamente un resumen de las notificaciones de aceptaciones de los gobiernos, siendo el último CAC/Aceptaciones Rev. 1 y ALINORM 79/5 y 79/38. Además, se habían recibido otras notificaciones de dos países. El Comité observó que se habían indicado excepciones especificadas respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las Normas del Codex para Grasas y Aceites. La Secretaría de la FAO sugirió en vista de ello, que el Comité podría reconsiderar el enfoque de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en una futura reunión.

8. Asimismo, se informó al Comité que la Comisión consideraba que era importante obtener mayor información de los gobiernos respecto a si permitirían la distribución libre de productos alimenticios que satisficieran las normas del Codex aun cuando la norma pertinente no hubiera sido aceptada por dicho país. En este contexto, se había solicitado a la Secretaría de la FAO que revisara el texto de la no aceptación para la próxima reunión del Comité sobre Principios Generales. Se manifestó que la adopción de las normas del Codex dependía en gran medida de la forma de la legislación sobre alimentos en cada país y que podrían surgir problemas diferentes en países con una amplia legislación sobre alimentos en comparación con otros que aún no habían adoptado una legislación extensa sobre alimentos. Se sugirió que podría estudiarse también esta cuestión en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales.

EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 7 PARA

- a) "X", emulsiones para untar de bajo contenido de grasa comprendido entre límites estrechos (39 - 41% de grasa)
- b) Emulsiones para untar de bajo contenido de grasa (35 - 45% de grasa)
- c) Grasas de mesa para untar (35 - 70% de grasa)

9. El Comité tuvo a la vista los documentos CX/FO 80/3, CX/FO 80/3-Add.1 y los documentos de sala de conferencia 1 y 4. También se distribuyeron por separado observaciones de Dinamarca. El debate de las propuestas comenzó con un intento por decidir el nivel de grasas que debería abarcarse. Se observó que las delegaciones de Austria, la República Federal de Alemania, los Países Bajos, Portugal, España y Suiza apoyaban el Apéndice I de CX/FO 80/3, que establecía una norma para emulsiones para untar de bajo contenido de grasa (39-41% de grasa). La delegación de Francia apoyaba un límite más amplio de 35-41%. La de Yugoslavia sugirió que resultaría apropiado un límite de grasa de 35-55%. Las de Finlandia, Japón, Nueva Zelanda, Suecia y la OIUC apoyaban el Apéndice III, norma relativa a grasas de mesa para untar con un contenido de grasa de 35-70%. La delegación de Estados Unidos apoyaba la preparación de una norma en base al Apéndice III pero manifestó que la definición de los límites no debía ser demasiado rígida ya que no era posible estar seguro de la composición óptima del producto dado que el contenido de grasa podría variar del 70% a tal vez el 20% solamente.

10. La delegación de los Países Bajos sugirió que podría haber dos productos en una norma (es decir, reunir los Apéndices I y III). Se examinaron varias formas de hacerlo. Se hizo evidente, sin embargo, que la opinión general consideraba que debía haber una norma para emulsiones para untar de bajo contenido de grasa comprendido entre límites estrechos del 39-41%, ya que había un producto bien definido en el mercado que correspondía a esta descripción. Si bien el Comité tenía conocimiento de otros productos con un contenido de grasa más amplio, era evidente que existía poca información sobre los mismos (por ejemplo, comercio internacional) y ante tales circunstancias se decidió que sería mejor continuar con una sola norma para los productos de bajo contenido de grasa (39-41%) en el Trámite 7. Las delegaciones de Estados Unidos y Nueva Zelanda formularon una reserva porque consideraron que debía haber una norma más amplia que tuviera en cuenta los desarrollos tecnológicos, puesto que en sus países había productos de contenido de grasa del 60% y menos.

11. La delegación del Reino Unido sugirió que se podría tener un contenido máximo de grasa de hasta, por ejemplo, el 41% sin un límite mínimo. En este caso se incluirían productos con menos del 39% de grasa. Sin embargo, no se apoyó esta propuesta.

12. La delegación de Dinamarca sugirió que el nombre del producto podría ser "minarina de 39-41% de grasa". Se examinó esta sugerencia y se llegó a la conclusión de que el término era aceptable en general, pero algunas delegaciones, a saber las de la República Federal de Alemania, Irlanda y Francia, deseaban una disposición que permitiera a los países emplear designaciones de acuerdo con la legislación y costumbres de cada país. Sin embargo, la delegación de Estados Unidos mencionó que se había planteado la cuestión de la designación en el Comité del Codex sobre Principios Generales y que sería necesario que este Comité tuviera en cuenta estas deliberaciones. El presidente explicó que el uso de la designación con relación a la legislación y costumbres del país no era un procedimiento apoyado para las normas del Codex pero, de no ser posible adoptar ninguna otra base, podría utilizarse. No obstante, era necesario agregar una nota a la norma a fin de que los gobiernos tuvieran que especificar su posición en cuanto a este requisito en particular. El representante de la FAO informó al Comité que se estaba revisando la Norma General para el Etiquetado de los alimentos preenvasados y que el empleo de nombres acuñados o de fantasía relativos a alimentos preenvasados se estaba tratando en el Comité de Etiquetado, sin haberse adoptado todavía una decisión definitiva.

13. La delegación de los Países Bajos sugirió que tal vez fuera posible aceptar "minarina" u otro nombre empleado en la legislación o costumbres del país. La delegación del Reino Unido señaló que si se empleaba un nombre acuñado, debía acompañarle

un término descriptivo. La delegación de Irlanda consideró que si el Comité adoptaba "minarina" o "halverine", éste podría ser el nombre.

14. No obstante, se convino finalmente en emplear el término "minarina", que reemplazaría a "X" en la norma en el Apéndice I de CX/FO 80/3.

15. La delegación de Bélgica formuló la opinión de que la descripción "emulsión para untar de bajo contenido de grasa" describiría el uso final del producto que se estaba tratando. Se empleaba para untar y era inadecuada para cocinar, en especial para freír, ya que se producían salpicaduras a temperaturas elevadas. Esta sugerencia fue apoyada por Francia. La delegación del Reino Unido consideró que si se consideraba necesario hacer referencia a alguna restricción en el uso del producto, podría estipularse en el etiquetado. La delegación de Bélgica consideró que la restricción podría incluirse en el ámbito de aplicación, la descripción o el título. Las delegaciones de los Países Bajos y Suiza expresaron la opinión de que la actual definición del producto era aceptable; si se requerían indicaciones especiales, éstas podrían aparecer en la etiqueta.

16. Respecto a la sección 3.1.1, la delegación de la República Federal de Alemania sugirió otros términos para reemplazar a "productos lácteos", empleándose "leche en polvo, leche en polvo desnatada, suero y suero en polvo". Esta modificación no fue apoyada por el Comité.

17. La delegación de Egipto informó al Comité, respecto a la sección 3.1.2, que dicha sección limitaba el uso de la grasa animal y no permitía el empleo de aceite de colza, pero convino en especificar esto como una excepción al aceptar la norma.

18. La delegación de los Países Bajos señaló que la sección 3.4.6 especificaba "productos lácteos adecuados", a fin de considerar el suero y los productos de suero; por consiguiente, tal vez fuera más apropiado incluir un término tal como "suero y suero en polvo". Dado que los productos lácteos figuraban en la sección 3.1.1 y la definición del Codex comprendería el suero y suero en polvo, se convino en que podría suprimirse la sección 3.4.6.

19. El presidente explicó al Comité que la Secretaría había recibido diversas observaciones respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma, las cuales se incluirían en el informe final (véase Apéndice IV). Luego se trataron en detalle las disposiciones sobre aditivos alimentarios, inclusive la aceptación de que el ácido sórbico (sección 4.5.1) se permitiera en dosis que no excedieran los 2000 mg/kg y que se permitieran las sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos láctico y cítrico (secciones 4.8.1 y 4.8.2).

20. El Comité consideró la justificación tecnológica del uso de todos los aditivos enumerados en la lista. La delegación de los Países Bajos sugirió que la referencia a la norma sobre la margarina sería suficiente cuando muchos de los aditivos fueran los mismos, requiriéndose sólo la justificación del uso de espesantes (sección 4.4). El presidente recordó al Comité la diferencia en el enfoque relativo al uso de aditivos en los diversos Estados Miembros y que la justificación tecnológica estaba influida por este enfoque. Podría prepararse la justificación del uso de las diversas clases de aditivos (por ejemplo, emulsionantes) pero la evaluación de la importancia relativa de cada aditivo llevaría mucho tiempo y sería muy difícil. Sea como fuere, el Comité no estaba dispuesto en esta reunión a preparar una justificación tecnológica detallada de la necesidad de emplear los aditivos enumerados. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de Bélgica de que se presentara la norma al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; cualquier dificultad planteada por este Comité sería considerada por un grupo de trabajo oficioso y se prepararía un documento antes de la próxima reunión del Comité sobre Grasas y Aceites. El grupo de trabajo prepararía el documento por correspondencia (véase también párr. 24).

21. La delegación del Reino Unido señaló que su legislación nacional permitía la inclusión de plomo y arsénico en estos productos en dosis no superiores a 1,0 mg/kg. Sin embargo, en el Comité no se apoyó el aumento de las dosis máximas permitidas de estos contaminantes en la norma.

22. El Comité no formuló observaciones sobre las disposiciones relativas a higiene y envasado (secciones 6 y 7, respectivamente). El Comité examinó la propuesta de declarar el contenido de grasa del producto. La delegación de Noruega observó que un producto con un nombre específico, tal como "minarina", tal vez no requiriera una declaración específica del contenido de grasa. No obstante, el Comité convino en agregar a los requisitos relativos al etiquetado de la sección 8.1.2 una sección que requiriera la declaración del contenido de grasa cerca del nombre. Se convino en suprimir el requisito relativo a la descripción del producto como "emulsión para untar de bajo contenido de grasa comprendido entre límites estrechos" en la sección 8.1. La delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité que los productos similares a la "minarina" no podían emplearse para freír y que las limitaciones relativas a su empleo debían indicarse en la etiqueta. El Comité aceptó esta sugerencia.

23. La delegación de Nueva Zelandia propuso que la referencia a la presencia de leche y/o productos lácteos se incluyera sólo en la lista de ingredientes. La delegación del Reino Unido propuso que la frase "a no ser que más del 50% del contenido de grasa sea grasa de mantequilla" se suprimiera de la sección 8.7.1. Ambas propuestas fueron aceptadas por el Comité.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA PARA LA MINARINA

24. El Comité convino en que la Secretaría escribiera al Canadá, Estados Unidos, los Países Bajos y la República Federal de Alemania respecto a la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios una vez conocido el punto de vista del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité adelantó el proyecto de Norma para la Minarina al Trámite 8 del Procedimiento. La norma enmendada aparece en el Apéndice III de este informe.

25. El Comité consideró luego las emulsiones para untar, con exclusión de la minarina. Algunos países consideraban que la norma debía mantenerse en el Trámite 6, tal como aparecía en el Apéndice III de CX/FO 80/3, pero otros deseaban adelantar una norma enmendada. La Secretaría de la FAO aclaró la posición respecto a la norma. La norma para margarina de contenido de grasa rebajado (39-41%) había sido adoptada por la Comisión en el Trámite 5 y por consiguiente se estaba considerando ahora en el Trámite 7. Se había considerado también que el Apéndice III estaba en el Trámite 7, ya que el límite de 39-41% se había incluido en el mismo a los efectos de que hubiera sólo una norma que abarcara toda la gama de grasas para untar. Si se eliminara la minarina (39-41%) de la norma publicada en el Apéndice III, la norma que abarcara todas las otras grasas para untar tendría que considerarse en el Trámite 3.

26. El presidente sugirió que la forma de enmendar el Apéndice III para que comprendiera los productos con exclusión de la minarina podría consistir en agregar una cláusula de exclusión en "ámbito de aplicación". Las delegaciones de Francia y los Países Bajos preferían que se colocara el contenido de grasa entre corchetes y sugirieron como límite inferior el 42% m/m. Las delegaciones de Estados Unidos y Nueva Zelandia sugirieron como límite superior el 60% m/m pero no sugirieron un límite inferior. La delegación del Reino Unido sugirió como límite inferior el 35%, pero no sugirió ningún límite superior. Bélgica consideró que debía haber un nivel mínimo; de no ser así se incluirían los productos de contenido de grasa muy bajo (5-10%), tales como ciertos tipos de queso, y tales productos no estaban comprendidos en el ámbito de aplicación de esta norma. El Comité acordó que se pidieran a los gobiernos observaciones sobre el contenido de grasa, y se colocara entre corchetes la disposición correspondiente.

ESTADO DE LA NORMA

27. La delegación de Estados Unidos sugirió que si el Apéndice III, con las enmiendas, se trasladara al Trámite 5 del Procedimiento, podría ser considerado por la Comisión en su período de sesiones de otoño de 1981. Las enmiendas debían incluir que en la sección sobre el ámbito de aplicación, se excluyera la minarina, y la modificación de las secciones 2.2.1, 2.2.2 y 3.2, y ésta y otras disposiciones deberían ser examinadas de nuevo por el Comité. El nombre del alimento se colocaría entre corchetes. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento el proyecto de Norma para Grasas de mesa para untar, tal como aparece enmendado en el Apéndice V de este informe.

EXAMEN DE LAS PROPUESTAS DE PROYECTOS DE NORMAS PARA GHEE VEGETAL Y MEZCLAS DE GHEES VEGETALES Y ANIMALES

28. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 80/4 y un documento de sala de conferencias preparado por Dinamarca sobre este tema. El presidente explicó que la norma se hallaba en una de las primeras etapas de elaboración y que en esta reunión sólo era necesario indicar los aspectos del proyecto de norma propuesto que requirieran observaciones de los Estados Miembros.

PRIMER PROYECTO DE UNA NORMA PARA GHEE VEGETAL

29. Se trató en detalle del título y ámbito de aplicación de la norma. El delegado de la India manifestó que "ghee vegetal" no era una descripción adecuada ya que el producto podía confundirse con ghee de bovinos y los términos "aceite vegetal hidrogenado" o "vanaspati" eran los únicos permitidos en su país. No obstante, se señaló que los términos anteriores eran inaceptables ya que podrían emplearse para estos productos mezclas de productos hidrogenados y no hidrogenados. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de EE.UU. de que se pidiera a los gobiernos que examinaran el título de la norma y que se utilizara el término ghee vegetal entre corchetes. El delegado de la India informó al Comité que en su país la mezcla constituía una forma de adulteración. El Comité decidió colocar el término "mezcla" entre corchetes.

30. El presidente expresó la opinión de que estos productos se caracterizaban por una textura granular y que debía incorporarse en la norma una declaración a tal efecto. Sin embargo, el observador de FOSFA indicó que no siempre era así. El Comité convino en que el proyecto de norma contuviera una definición revisada del producto (sección 2.2.1).

31. El Comité procedió luego a examinar la sección restante del proyecto de propuesta. La delegación de los Países Bajos indicó que la gama de colores era demasiado restrictiva y que se vendían ghees vegetales de color amarillo oscuro. El Comité aceptó esta indicación. El delegado de la India explicó que el punto de fusión debía ser 35-37°C ya que las grasas de punto de fusión más alto eran asimiladas sólo parcialmente por el organismo. La delegación de Japón expresó la opinión de que el punto de reblandecimiento era un modo inadecuado de determinar el punto de fusión de tales productos y sugirió que se empleara el punto de Wiley descrito en los Métodos Analíticos AOCs (ref.: Método AOCs CC 2-38). El Comité aceptó la propuesta del presidente en el sentido de que se solicitara a los gobiernos que formularan observaciones sobre la necesidad de una característica de calidad relativa al punto de fusión y preguntó cómo debía expresarse (por ejemplo, punto de reblandecimiento o punto de Wiley).

ESTADO DE LA NORMA

32. El Comité convino en adelantar al Trámite 3 del Procedimiento el texto revisado del proyecto de norma propuesto para [ghee vegetal]. El proyecto de norma, con las enmiendas, aparece en el Apéndice VI de este informe.

PRIMER PROYECTO DE UNA NORMA PARA MEZCLAS DE GHEES VEGETALES Y ANIMALES

33. La delegación de Egipto explicó que en su país se elaboran productos de ghee que contienen sebo. Se convino en enmendar el título de la norma, modificándolo a [mezclas de ghees vegetales y animales] si bien se aceptarían las observaciones de los gobiernos a este respecto. De no haber objeciones, el Comité convino en agregar a esta norma las enmiendas efectuadas en la norma anterior. La delegación de Egipto explicó que en su país, si los productos contenían mantequilla como ingrediente, debían contener al menos el 10% de grasa de mantequilla a fin de mejorar sus cualidades nutritivas.

34. El Comité decidió colocar la disposición sobre envasado entre corchetes y solicitar a los gobiernos información adicional respecto a si estos productos se vendían al consumidor sólo en unidades preenvasadas o también en forma suelta, extrayéndolos de contenedores más grandes.

ESTADO DE LA NORMA

35. El Comité convino en adelantar al Trámite 3 del Procedimiento el proyecto de norma para [mezclas de ghees vegetales y animales], con las enmiendas. Esta norma aparece en el Apéndice VII de este informe.

36. El Comité convino en que en este momento no debía prepararse una norma para productos que contuvieran exclusivamente grasas animales, si bien requirió cualquier información, inclusive la relativa a su importancia en el comercio mundial, que demostrara que estos productos constituyen un alimento importante.

PROPUESTAS PARA ENMENDAR LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA EL ACEITE DE COLZA COMESTIBLE - CAC/RS 24-1969

37. El Comité consideró el documento de trabajo CX/FO 80/5, en el que se trataban los enfoques relativos a la enmienda de la norma para el aceite de colza, una vez adoptada por la Comisión una norma para el aceite de colza de bajo contenido de ácido erúxico (CAC/RS 123-1979).

38. La delegación de los Estados Unidos, apoyada por las delegaciones de Canadá, Japón, Suecia, Italia, la República Federal de Alemania, España, Francia y Dinamarca, y por las observaciones por escrito de Australia, sugirió que se revisara la norma a fin de que comprendiera todos los tipos de aceite de colza, con la excepción de los que contuvieran menos del 5% de ácido erúxico. El observador de la CEE señaló que tal norma sería compatible con una directiva de la CEE, a condición de que el contenido de ácido erúxico de los aceites para el consumo humano directo no fuera superior al 5%.

39. El Comité procedió luego a estudiar los valores esenciales de composición que figuran en la columna II del Apéndice 2 de CX/FO 80/5 para los aceites de colza de contenido de ácido erúxico superior al 5%. El Comité convino en que se suprimieran los corchetes que encerraban los valores de densidad relativa y los índices de refracción y de yodo, y que se solicitara a los gobiernos que formularan observaciones relativas a todos los valores esenciales de composición cuando se distribuyera la norma enmendada para la formulación de observaciones. La delegación de la República Federal de Alemania solicitó que se incluyera la gama de valores del ácido graso de C 20:2 en la sección relativa a ácidos grasos.

40. El Comité examinó luego el Apéndice I de CX/FO 80/5. Las delegaciones de los Países Bajos y del Reino Unido sugirieron que se suprimiera el segundo párrafo sobre etiquetado donde se exige que se indique el contenido de ácido erúxico. El Comité aceptó esta sugerencia.

ESTADO DE LA NORMA

41. El Comité convino en adelantar al Trámite 3 del Procedimiento el texto revisado de la Norma Internacional Recomendada para el Aceite de Colza. En particular, se solicitaría a los gobiernos información sobre las gamas de ácidos grasos y otros valores esenciales de composición. También se preguntaría a los gobiernos si existía la necesidad de declarar el porcentaje de ácido erúxico. El texto revisado figura como Apéndice VIII de este informe.

ELABORACION COMERCIAL DE GRASAS Y ACEITES Y COADYUVANTES DE ELABORACION

42. El Comité tuvo a la vista los documentos de trabajo CX/FO 80/6, CX/FO 80/7 y el documento de sala de conferencias No. 6. El Comité había convenido anteriormente en que se consideraran en forma conjunta estos dos temas del Programa provisional CX/FO 80/1.

43. A solicitud del presidente, la delegación de EE.UU. explicó que había preparado el documento de sala de conferencias No. 6 a fin de determinar las razones por las cuales se empleaban coadyuvantes de elaboración y para demostrar que formaban parte de la elaboración de grasas y aceites y no se empleaban como aditivos alimentarios. Era esencial que ni el código de elaboración de grasas y aceites ni la lista de coadyuvantes de elaboración fueran obligatorios ya que podría inhibirse el desarrollo tecnológico. Se sugirió que este documento de sala de conferencias podría constituir la base de una sección en la introducción al compendio propuesto (véanse párrs. 67-70).

44. La delegación de la República Federal de Alemania explicó que no deseaba que se preparara ninguna norma obligatoria para la elaboración, pero que aceptaría un código no obligatorio. La delegación de los Países Bajos apoyó este punto de vista y expresó el temor de que cualquier código que se preparara tuviera poco valor práctico. El

presidente sugirió que la preparación de un código no obligatorio podría demostrar que el Comité adoptaba una actitud responsable ante la elaboración de grasas y aceites. Al mismo tiempo, sabía que los datos relativos a los niveles de residuos de los coadyuvantes de elaboración no eran siempre completos ni precisos, pero los datos disponibles indicaban niveles muy bajos y los problemas toxicológicos serían probablemente de detalles mínimos. La Secretaría de la OMS declaró que el JECFA no estaría en condiciones de examinar rápidamente los problemas potenciales de cualquier nivel de residuos de todos los coadyuvantes de elaboración, pero podría examinar sustancias individuales si fuera necesario.

45. La delegación de Bélgica declaró que la lista de coadyuvantes de elaboración preparada por este Comité en su 10a reunión ya había sido examinada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, aunque había sido preparada sólo como documento de trabajo. Asimismo, se recordó al Comité que la Comisión había estado de acuerdo tanto con el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios como con el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos en no declarar en la etiqueta, en la lista de ingredientes los coadyuvantes de elaboración (ALINORM 79/38, párr. 158). El presidente expresó la opinión, apoyada por la Secretaría de la FAO, de que el Comité sobre grasas y aceites siempre había considerado que los coadyuvantes de elaboración no eran aditivos alimentarios.

46. El Comité procedió luego a estudiar la lista de coadyuvantes de elaboración del Apéndice 1 de CX/FO 80/7. Se convino, ante la sugerencia de la Secretaría de la OMS, en que la lista finalizada debía indicar aquellos coadyuvantes respecto a los cuales existía una especificación del JECFA. La lista contendría asimismo información sobre los niveles típicos de residuos hallados en la práctica comercial, si bien se reconocía que el análisis de tales niveles de residuos era frecuentemente difícil.

47. Diversos coadyuvantes de elaboración (por ejemplo, ésteres de poliglicerol) se podían emplear como aditivos alimentarios y como coadyuvantes de elaboración que se eliminan posteriormente de la grasa o aceite mediante elaboración adicional. Sin embargo, el Comité convino en que cualquier sustancia empleada como coadyuvante de elaboración debía incluirse en la lista, independientemente de si se emplea o no como aditivo alimentario. El Comité acordó que, cuando una sustancia queda en el aceite o grasa en niveles que le permiten desempeñar una función tecnológica, hay que considerarla aditivo alimentario.

48. Respondiendo a una pregunta relativa al tricloroetileno, el presidente informó a la delegación de Italia que no se incluía en la lista de disolventes porque el JECFA no había aprobado su uso. Respondiendo a otra pregunta, el presidente informó a los Países Bajos que las tierras de diatomeas eran distintas de las arcillas absorbentes y que ambas debían incluirse en la lista. El observador de FEDIOL confirmó que las resinas intercambiadoras de iones se empleaban para eliminar los ácidos grasos libres de las grasas y aceites.

49. Se trataron en detalle los niveles típicos de residuos de níquel en los aceites y se convino en que podían presentarse niveles de hasta 1,0 ppm pero que habitualmente estaban comprendidos entre 0,2 y 0,5 ppm. La delegación de Italia confirmó que se empleaba ácido oxálico en la etapa de desgomado de la refinación del aceite de orujo de aceituna, pero que se eliminaba en las etapas posteriores de elaboración. La delegación de Bélgica advirtió que los niveles típicos de residuos indicados en la lista respecto al dimetilpolisiloxano eran suficientemente altos como para desempeñar una función tecnológica en el aceite refinado y que, por tal motivo, debía enumerarse en la lista como aditivo alimentario. La delegación de EE.UU. solicitó que se agregaran a la lista de coadyuvantes de elaboración los antioxidantes indicados en el documento de sala de conferencias No. 6.

50. El representante de la OMS explicó el problema con que se había enfrentado el JECFA al evaluar varios de los disolventes contenidos en la lista de coadyuvantes de elaboración. La mayoría de los datos toxicológicos se relacionaban con la exposición ocupacional y, si bien se disponía de estudios sobre inhalación, éstos tenían poca

utilidad para establecer las IDA relativas a la ingestión de estos disolventes. No había estudios orales a largo plazo para los disolventes con especificaciones de calidad alimentaria. No obstante, el JECFA había preparado especificaciones provisionales para la mayoría de los disolventes. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Italia y Francia expresaron reservas relativas al uso de 2-nitropropano ya que en sus países estaba prohibido por considerarse carcinógeno. El Comité advirtió que el disolvente se había considerado en la 23a reunión del JECFA. Se había preparado una especificación provisional aunque no se había establecido ninguna IDA. La delegación de EE.UU. señaló que en el producto final no se había podido detectar 2-nitropropano en análisis con un método sensible hasta 0,02 mg/kg.

51. La delegación de los Países Bajos advirtió que no se mencionaban niveles de residuos para las sustancias empleadas como modificadores de cristalización. Asimismo, manifestó que, según su leal saber y entender, estas sustancias no se eliminan y, por tanto, deben considerarse aditivos alimentarios. Sin embargo, la delegación de EE.UU. confirmó que se utilizaban también como coadyuvantes en la elaboración pero también se eliminaban en gran parte durante ella. Los niveles de residuos mencionados en el documento de sala de conferencias No. 6 representaban aproximadamente la décima parte de su nivel funcional como aditivo alimentario.

52. El Comité convino en que la lista de coadyuvantes de elaboración apareciera como Apéndice de este informe (véase Apéndice IX). El Comité convino en pedir a los gobiernos más información sobre la lista enmendada del Apéndice IX; la lista era una lista abierta y consultiva. Representaba el primer intento del Comité por obtener información sobre este tema. La lista contendría asimismo, para cada coadyuvante de elaboración, un resumen de los datos enviados por los gobiernos sobre los niveles típicos de residuos hallados actualmente en la práctica comercial, la IDA establecida por el JECFA, la referencia a cualquier especificación preparada por el JECFA y cualquier información adicional sobre su función.

53. El Comité acordó asimismo que los niveles de residuos mencionados en el documento de sala de conferencias No. 6 se incluyeran en la lista de coadyuvantes de elaboración. La lista indicaría asimismo el país de origen de los datos con una explicación en la que se declararía que los diferentes niveles de residuos podrían tal vez reflejar los problemas surgidos en el análisis de los niveles bajos de coadyuvantes de elaboración o las variaciones en las condiciones de elaboración comercial o ambos factores.

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD BASADAS EN INDICES DE ESTEROLES

54. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 80/8 y el documento de sala de conferencias No. 2. El presidente manifestó, al introducir el tema, que era aún prematuro considerar la elaboración de índices de esteroides para todos los aceites. Se registrarían avances en la metodología analítica (por ejemplo, HPLC o CGL en columnas capilares).

55. La delegación de España, refiriéndose a los párrafos 4(b)(ii)(c) y (d) de CX/FO 80/8, describió estudios sobre el aceite de oliva que habían indicado que los niveles reales y los niveles relativos de campesterol y estigmasterol estaban sujetos a variaciones según las condiciones regionales y de cultivo. Ello indicaba que los índices de esteroides debían tratarse con cautela. Portugal apoyó el punto de vista de España. En cambio, Italia había determinado que el estigmasterol en el aceite de oliva era siempre inferior al campesterol.

56. El Comité se mostró en principio favorable a la introducción inmediata de normas obligatorias para las gamas de esteroles, a condición de que se empleara una tecnología adecuada y el método de CGL fuera un procedimiento fiable para determinar el esteroles, pero convino en que, por falta de datos suficientes hasta el momento, era imposible avanzar mientras no se dispusiera de mayor información. Se llegó a la conclusión de que este tema se consideraría en una futura reunión y se solicitó a los gobiernos que informaran al Comité sobre cualquier novedad.

EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS INCLUIDOS EN LAS NORMAS Y LOS PROYECTOS DE NORMAS

57. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 80/9, que había sido examinado en detalle por el grupo de trabajo establecido por el Comité (véase el párr. 3).

58. El Dr. Williams, observador de UIQPA, presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en el Apéndice X de este informe. El grupo de trabajo había examinado los métodos de análisis y había recomendado la aprobación de los métodos enumerados en su informe. La mayoría de los métodos recomendados eran versiones actualizadas de métodos anteriores con enmiendas de forma, sin cambios importantes respecto al método básico. Los métodos restantes no se habían enmendado y el grupo de trabajo recomendó que se mantuvieran. El grupo de trabajo recomendó asimismo que los métodos disponibles de la ISO se aprobaran como alternativas de los métodos de la UIQPA y que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras adoptara métodos espectrográficos de absorción atómica para la estimación de oligoelementos ya que eran preferibles a los actuales métodos colorimétricos.

59. El grupo de trabajo experimentó asimismo dificultades para clasificar los métodos en los grupos (Tipos I - IV) definidos por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis. Podía considerarse que varios de los métodos (por ejemplo, el método para materia insaponificable) pertenecían a más de uno de los grupos (es decir, grupos I ó II). El grupo de trabajo consideró asimismo que los grupos de métodos definidos en el Apéndice V de ALINORM 79/23 no reflejaban la actual necesidad industrial de métodos de rutina y consulta, y sugirió que este Comité solicitara asesoramiento al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis.

60. El Comité convino en que el informe del grupo de trabajo constituyera un apéndice de este informe y se solicitara al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis asesoramiento sobre la clasificación de los métodos de análisis en grupos (Tipos I - IV). Asimismo, se acordó que era conveniente proceder rápidamente a la enmienda de forma de la lista actual de métodos de análisis e informar en consecuencia al Comité Ejecutivo. Se solicitaría a los gobiernos que formularan observaciones sobre la lista de métodos revisados, que aparece en el Apéndice X de este informe.

COMPATIBILIDAD ENTRE LAS GAMAS PROPUESTAS DE ACIDOS GRASOS Y LOS INDICES DE YODO

61. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 80/10. El presidente, al hacer el resumen, manifestó que en su 10a reunión este Comité, al tratar las enmiendas detalladas a los proyectos de normas, había reconocido que podrían surgir dificultades respecto a la compatibilidad entre las cifras revisadas de las gamas de ácido graso determinadas por CGL y los índices de yodo en las normas del Codex. No obstante, era evidente, según la información recibida por la Secretaría, basada en una amplia comparación de índices, que las gamas de ácido graso contenidas en el Apéndice XI de ALINORM 79/17, eran compatibles con las gamas de índices de yodo, índice de refracción e índice de saponificación contenidas en la norma internacional recomendada para grasas y aceites comestibles. El Comité convino en que no era necesario adoptar ninguna otra medida y expresó su agradecimiento por la contribución de los Dres. Tallent, Williams y Wolff.

NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA EL ACEITE DE OLIVA: TOCOFEROLES Y ACIDOS GRASOS EN POSICION 2

62. El Comité consideró el documento de trabajo CX/FO 80/11. El COI había informado que no se disponía aún de los resultados completos de un estudio en colaboración sobre los dos métodos de análisis para tocoferoles que se sometían a prueba. El Comité aceptó la propuesta del presidente en el sentido de que el Comité aguardara a recibir tales resultados antes de recomendar cualquier cambio en los métodos de análisis para tocoferoles en la norma internacional recomendada para el aceite de oliva.

63. El observador del COI no agregó nada a la información contenida en CX/FO 80/11 y confirmó que los límites para los ácidos grasos en posición 2 habían sido aceptados provisionalmente por el COI. La delegación de España, apoyada por la delegación de Portugal, manifestó que estos límites se basaban en datos amplios suministrados por sus países empleando métodos analíticos establecidos. Tales datos se habían publicado ya

en Portugal solamente pero todavía no se habían publicado en España. La delegación de Italia confirmó también la validez de estos niveles. La delegación de Grecia explicó que no estaba de acuerdo con los límites propuestos pero aceptaba que este Comité no estaba en situación de formular observaciones y sugirió que el problema fuera resuelto primero por el COI. El presidente sugirió que, dado que el Comité no había visto ninguno de los datos en los que se basaban los límites, no estaba en situación de formular observaciones respecto a su validez. Por consiguiente, el Comité debía aguardar a que el COI aprobara plenamente tales límites antes de poder considerar su incorporación a la norma del Codex para el aceite de oliva. El Comité aceptó esta propuesta.

DETERMINACION DEL CONTENIDO DE ERITRODIOL EN EL ACEITE DE PEPITAS DE UVA COMESTIBLE

64. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 80/12. El presidente manifestó que la Norma internacional recomendada para el aceite de pepitas de uva contenía un límite no inferior al 2% m/m para el contenido en eritrodiol del contenido total de esteroides, pero que aún debía prepararse un método de análisis. No obstante, la cuestión había sido remitida a la UIQPA, que había establecido un grupo de trabajo para que finalizara y sometiera a prueba un método de análisis existente.

65. El delegado de España (presidente del grupo de trabajo de la UIQPA) informó al Comité sobre el progreso de este estudio. Informó que la investigación estaba casi completa y que se intentaba preparar un proyecto de método de análisis para una reunión del grupo en París a principios de septiembre. Luego sería necesario organizar un estudio en colaboración para el año próximo. En la próxima reunión de este Comité se podría examinar los resultados del trabajo.

66. El presidente manifestó que el Comité apreciaba el trabajo que estaba realizando la UIQPA y examinaría los resultados a su debido tiempo.

OTROS ASUNTOS

COMPENDIO DE NORMAS DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES

67. La Secretaría había preparado un documento de trabajo, el documento de sala de conferencias No. 3 (que se consideraría en este tema), en el que se presentaba el citado compendio. Como antecedente de este documento, la Secretaría de la FAO había manifestado al Comité, en su 10a reunión, que tenía la intención de publicar todas las normas para grasas y aceites en un solo volumen, ya que esto podría ser la solución para adaptar las gamas obtenidas por CGL. Asimismo, se sugirió y aprobó en dicha reunión que ello facilitaría la inclusión de una sección que contuviera las decisiones y principios del Comité sobre las normas. Se encomendó a la Secretaría que extractara las decisiones del Comité respecto a otras cuestiones para incluirlas en la sección sobre principios (ALINORM 79/17, párr. 53). Al introducir el tema, el presidente manifestó que la Secretaría había presentado un posible formato para el compendio y que se deseaba recibir las opiniones del Comité.

68. El representante de la FAO consideró que debía explicarse el concepto del compendio de normas. Ya se había preparado un folleto de normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad y se estaba preparando otro sobre normas del Codex para zumos de fruta, y el de grasas y aceites podría tener un formato similar, es decir, una introducción seguida de los textos de las normas y métodos de análisis. Las gamas de CGL no obligatorias también podrían incluirse en el folleto y habría disposiciones en cada norma, remitiendo al lector a la sección de CGL. El folleto tendría posiblemente hojas sueltas, con espacio suficiente para añadir suplementos, correcciones o agregados al compendio. Cualquier enmienda se publicaría después de haber sido aprobada por la Comisión y podría agregarse fácilmente al compendio.

69. La delegación de Suiza manifestó su agrado de que todas las normas aparecieran en un volumen pero agregó que sería importante asegurar que contuviera todas las enmiendas aprobadas por la Comisión. Bélgica deseaba que el tema 6 del documento de sala de conferencias No. 3 (Elaboración) se colocara entre corchetes. Asimismo, el Apéndice podría incluir una sección en la que se tratara el valor nutritivo de las grasas y aceites (por ejemplo, una referencia al No. 3 de los Documentos FAO/OMS sobre nutrición).

70. El Comité aceptó que el proyecto de formato del compendio, que aparece como Apéndice XI, se distribuyera entre los gobiernos para que formularan observaciones.

CLARIDAD DE LOS ACEITES

71. La delegación de Yugoslavia informó al Comité que se necesitaba un método de análisis de la claridad o transparencia del aceite de semillas de girasol. El observador de la UIQPA manifestó al Comité que la Asociación Internacional de Fabricantes de Aceite había preparado un método que se publicaría próximamente.

AMBITO DE APLICACION DE LAS NORMAS

72. El Comité consideró el documento de sala de conferencias No. 5, que había sido preparado por la delegación de EE.UU. La delegación explicó que la mayoría de los aceites del comercio mundial requerían elaboración ulterior pero las características de identidad de las normas individuales existentes del Codex podían aplicarse en términos generales a estos aceites no refinados. No obstante, sería necesario enmendar la sección sobre el ámbito de aplicación de las normas ya que el texto actual las limitaba al aceite comestible, que no requería elaboración ulterior.

73. El presidente sugirió que la enmienda propuesta era una extensión lógica del trabajo del Comité en la aplicación de las normas a las materias primas. La delegación de Francia, apoyada por la delegación de España, señaló que ciertas características de identidad variarían según la pureza del aceite no refinado y que sólo las gamas de los ácidos grasos determinadas por CGL no se verían afectadas. Luego se trató en detalle la conveniencia de ampliar las normas.

74. La delegación de los Países Bajos no apoyó ningún cambio en la sección sobre el ámbito de aplicación pero propuso que, en caso de que se fuera a cambiar la norma, se considerara la posibilidad de añadir a las normas individuales del Codex para aceites una nueva sección relativa a materias primas. La delegación de Irlanda tampoco apoyó ningún cambio en la sección sobre el ámbito de aplicación. La delegación de EE.UU. propuso que se enmendara la sección sobre el ámbito de aplicación del siguiente modo: "Se aplica esta norma al aceite comestible de pero, salvo en lo que respecta a las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos, no se aplica al aceite de ..., que debe ser sometido a elaboración ulterior para que resulte adecuado para el consumo humano".

75. El presidente declaró que las modificaciones que se estaban tratando eran esenciales para las normas y en principio parecían ser aceptadas en general. No obstante, el Comité estaba dividido respecto a la forma de incorporar tales modificaciones en las normas del Codex. El Comité convino en que se solicitara a los gobiernos que formularan observaciones sobre la enmienda y, en particular, sobre las propuestas comprendidas en el párrafo anterior.

TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

76. El presidente manifestó que el Comité debía reunirse nuevamente para considerar las cuestiones pendientes. Estas eran las siguientes:

1. Otras grasas para untar
2. Ghee vegetal y mezclas de ghees vegetales y animales
3. Enmienda de la norma del Codex para aceite de colza (CAC/RS 24-1969)
4. (a) Examen de métodos de análisis
(b) Elaboración de nuevos métodos (inclusive eritrodíol, turbiedad en el aceite de girasol)
5. Compendio de grasas y aceites
6. Examen del ámbito de aplicación de las normas
7. Índices de esteroides
8. Coadyuvantes de elaboración
9. Marcado de la fecha y etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

77. El Comité, teniendo presente que el presidente iba a jubilarse pronto, le agradeció sinceramente el modo excelente en que había desempeñado su cargo y expresó al Sr. y la Sra. Hubbard el deseo de que disfrutaran de muchos y felices años de jubilación.

78. La próxima reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites se celebraría entre el 14^o y 15^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y probablemente en 1982. A su debido tiempo se informaría a los gobiernos sobre la fecha fijada.

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : A.W. Hubbard
 Président : Ministry of Agriculture
 Presidente: Fisheries and Food
 65, Romney Street
 London SW1P 3RD
 United Kingdom

AUSTRIA
 AUTRICHE

Dr. W.E.I. Koechlin
 Bundesanstalt für Lebens -
 mitteluntersuchung u. forschung
 Kinderspitalgasse 15
 1090 Vienna, Austria

Dr. E. Schmid
 Osterreichische Unilever
 A3462 Utzenlaa 12, Austria

BELGIUM
 BELGIQUE
 BELGICA

R.J.L. Van Havere
 Ministère de la Santé Publique
 Inspection des Denrées Alimentaires
 Quartier Vesale 4
 B 1010 Brussels, Belgium

M.P.V. Fondu
 University of Brussels
 39 Fr. Roosevelt Av.
 1050 Brussels, Belgium

BRAZIL
 BRESIL
 BRASIL

L.A.D.R. Soares
 Ministerio da Agricultura
 Brasilia
 Brazil

CANADA

G.D. Cooper
 Canadian High Commission
 1, Grosvenor Square
 London W1, United Kingdom

Dr. Ian de la Roche
 Director
 Chemistry & Biology Res. Inst.
 Agriculture Canada Research Branch
 Ottawa, Canada KIA 0C6

DENMARK
 DANEMARK
 DINAMARCA

Mrs. A. Busk-Jensen
 H.C. Andersens Boulevard 18
 DK - 1596 Copenhagen V.
 Denmark

Van Jespersen
 Ass. of Animal Fat Manufacturers
 44 Ingerslevsgade
 DK 1705 Copenhagen V., Denmark

N.E. Michaelsen
 The State Quality Control for Dairy
 Products
 DK-1250 Sct. Annae Plads 3
 Copenhagen K, Denmark

ECUADOR
 EQUATEUR

A. Reyes
 Minister-Counsellor Commercial Affairs
 Embassy of Ecuador
 3, Hans Crescent, London, United Kingdom

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

A.H. Abd El Aziz
Ministry of Health
Cairo, Egypt

O.S. Rifaat
Extracted Oils & Derivatives Co.
Alexandria
Egypt

Samy El Wassif
Cairo Oil and Soap Co.
6 Midam Elfalaky
Cairo, Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Y.K. Salminen
National Board of Trade and
Consumer Interests
Box 9-00531, Helsinki 53
Finland

T. Aalto
Valtion Maitovalmisteiden Tarkas-Tuslaitos
Vattuniemenkuja 6,
00210 Helsinki 21, Finland

T. Kiutamo
Technical Research Centre of Finland
Food Res. Lab.
Biologinkuja 1
SF-02150 Espoo 15
Finland

E. Petaja
Board of Customs
Box 512
00101 Helsinki 10, Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. J. Castang
Service de la Repression des Fraudes et
du Contrôle de la Qualité
2, Rue St. Pierre
34000 Montpellier
France

FRANCE (Contd.)

J.P. Wolff
ITERG
10, Rue de la Paix
Paris 75002, France

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

Dr. H. Wessels
Bundesanstalt für Fettforschung
Piusallee 76
D-4400 Munster
Germany, Fed. Rep. of

K. Ragotzky
Hagedorn Str. 31
Hamburg 13
Germany, Fed. Rep. of

Reinhard Tiebach
Bundesgesundheitsamt
Postfach
1000 Berlin 33
Germany, Fed. Rep. of

GREECE
GRECE
GRECIA

Dr. C. Gegiou
General Chemical State Laboratory
16 An. Tsoha Street
Athens, Greece

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Eva Kurucz
National Enterprise for Vegetable Oil
and Detergent Industry
1151 Budapest XV
Horvath Mihaly U.2.
Hungary

Mrs. J. Fera'nek
Research Institute on Vegetable Oils and
Detergents Industry
Budapest
X Maglodi U6
Hungary

APPENDIX I

INDIA

INDE

Dr. I.A. Siddiqui
Ministry of Civil Supply
Dte of Vanaspati
Vegetable Oils & Fats
Mansarover
90 Nehru Place
New Delhi
India

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

J.W. Langan
IIRS
Ballymun Road
Dublin 9
Ireland

R.H. Murray
Confederation of Irish Industries
Confederation House
Kildare Street
Dublin 2
Ireland

ITALY

ITALIE

ITALIA

E.G. Fedeli
c/o Stazione Sperimentale
Via C. Colombo 79
Milan, Italy

P. Giannessi
Ministero Agricoltura
Via XX Settembre 20
00100 Rome
Italy

E. Tiscornia
Istituto Chimica Farmaceutica dell'Universita
Viale Benedetto XV/3
Genova, Italy

JAPAN

JAPON

M. Kakibaya
Embassy of Japan
46, Grosvenor Street
London, United Kingdom

K. Miki
Japan Margarine Shortening and Lard
Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho 3 Chome
Chuo-Ku
Tokyo, Japan

R. Murakami
Japan Oilseed Processers Association
USI Kogyo-Kaikan Bilud
Nihon-Bashi
Tokyo, Japan

S. Onishi
Consumers Economy Division
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

M. Tsukamoto
Japan Margarine Shortening and Lard
Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho 3 Chome
Chuo-Ku
Tokyo, Japan

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

M.S. Kassim
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Porla TKT 4 Blk B
Pejabat Kompleks Damansara
Jalan Dungun
D'sara Heights K-Lumpur
Malaysia

H.K. Kifli
Palm Oil Research Institute of Malaysia (Porim)
18th Floor, Angheasa
Raya, Ampang Road
Kuala Lumpur, Malaysia

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

R.F. Van der Heide
Ministry of Public Health
Leidschendam
Netherlands

G.J. Van Beers
Nassaukade 3
Rotterdam, Netherlands

Dr. B.G. Muuse
Bornsesleeg 45
Wageningen, Netherlands

R. Norg
Stadhouders Plantsoen 12
The Hague, Netherlands

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

G. Lambertsen
Vitamin Research Institute
Directorate of Fisheries
Bergen, Norway

O.R. Braekkan
Vitamin Research Institute
Directorate of Fisheries
Bergen, Norway

T. Grimsvang
A/S De-No-Fa Og Lilleborg Fabriker
Fredrikstad, Norway

H. Simonsen
Landbruksdepartementet
Oslo DEP
Oslo 1, Norway

NEW ZEALAND

NOUVELLE-ZELANDE

NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
New Zealand High Commission
St. Olaf House
Tooley Street
London SE1, United Kingdom

PORTUGAL

Helder M.P.L. Duarte Costa
Instituto Do Azeite e Productos Oleaginosos
Av. Sidonio País, 10-1^o
1098 Lisbon, Portugal

SPAIN

ESPAGNE

ESPANA

Dr. A. Garzon-Trula
Ministerio de Agricultura
(Paseo de Infanta Isabel 1)
Madrid, Spain

Dr. J. Gracian Tous, Jaime
Instituto de la Grasa y sus Derivados
Avda. Padre García Tejero 4
Seville (12)
Spain

Antonio Mazuecos Moraga
Ministerio de Agricultura
Laboratorio Agrario Regional de
Andalucía Oriental
Av. Diputación s/n
Atarfe (Granada)
Spain

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

E. Siikanen
National Swedish Food Administration
Codex Contact Point
75126 Uppsala, Sweden

R. Marcuse
Scandinavian Forum for Lipid Research
and Technology
c/o SIK, Box 27022
S40021 Gotiberg, Sweden

J.S. Ragnar Ohlson
Karlshamns Oljefabriker
S-29200 Karlshamn, Sweden

L. Reio
National Food Administration
P.O. Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

K.E. Thurell
Arla
10546 Stockholm, Sweden

APPENDIX I

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Section Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne, Switzerland

H. Brugger
Astra Fett- & Oelwerke 46
CH-3612 Sleffisburg
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

V. Charutamra
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and Energy
Rama VI Rd. Bangkok, Thailand

Miss O. Chaivorarat
Food Analysis Div.
Dept. of Medical Sciences
Yod-se
Bangkok, Thailand

T. Satasuk
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Bangkok, Thailand

TUNISIA
TUNISIE

Terek Amamon
Office Nationale de l'Huile
10 Avenue Jean Jaurés
Tunis, Tunisia

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

F.S. Anderson
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

UNITED KINGDOM (Contd.)

Dr. M.A. Crawford
Nuffield Laboratory of
Comparative Medicine
Regents Park
London NW1, United Kingdom

R.J. Cunningham
Van den Berghs and Jurgens Ltd.
Sussex House
Burgess Hill
Sussex, United Kingdom

L.E. George
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE, United Kingdom

T.W. Hammonds
Tropical Products Institute
56 Grays Inn Road
London WC1, United Kingdom

W.D. Pocklington
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stanford Street
London SE1 9NQ, United Kingdom

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
Washington DC 20204, USA

A.P. Bimbo
Zapata Haynie Corp.
P.O. Box 175
Reedville Va 22539, USA

Mrs. Gloria E.S. Cox
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring
Maryland 20902, USA

UNITED STATES OF AMERICA (Contd.)

W.W. Goodrich
1750 New York Ave. NW
Washington DC 20006, USA

J.M. Hasman
CPC International
1120 Commerce Ave.
Union, New Jersey, USA

R.J. Hlavacek
Thomas J. Lipton Inc.
800 Sylvan Ave.
Englewood Cliffs
New York 07922, USA

R. Leysen
American Soybean Association
Int. Rogier Centre 2501/06
Brussels, Belgium

Dr. R.D. O'Neill
DP Joyce Research Centre
16653 Sprague Road
Strongsville, Ohio 44136, USA

Dr. R.J. Sims
General Foods Corp.
Technical Center
White Plains
New York, USA

Dr. W.H. Tallent
US Department of Agriculture
Northern Regional Research Centre
Peoria, Illinois 61604, USA

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. B. Matijasevic
21000 Noui Sad
Technolski Fakultet, Yugoslavia

I. Ekart
Tvoruica Ulja, Zagreb
Branimirova 71, Yugoslavia

L. Rajcic
Tvoruica Ulja, Zagreb
41000 Zagreb
Branimirova 71, Yugoslavia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)

Dr. R.K. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drugs Administration
Washington DC 20204, USA

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

M. Cassotta
Commission of the European Communities
200 rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium

L. Cisnetti
S cretariat G n ral du Conseil
des Communaut s Europ ennes
170 rue de la Loi
1048 Brussels, Belgium

FEDIOL

A. Thomas
83 rue de la Loi
B-1040 Brussels, Belgium

FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS ASSOCIATION
(FOSFA)

Dr. M.L. Meara
11 Hassocks Lodge
Keymer Road
Hassocks
W. Sussex, United Kingdom

M. Pike
54 Middle Gordon Road
Camberley
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Dr. E. Green
York House
Carleton Close
Esher
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Contd.)MILK MARKETING BOARD. ENGLAND/WALES

R.A. Dicker
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

K.H. Kuhn
Dammtorwall 15
D-2000 Hamburg, Germany, Fed. Rep. of

G. Luft
Via E. Pagliano 37
20149 Milan
Italy

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)

Mrs. B. Pajuelo
Juan Bravo 10
Madrid 6, Spain

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Miss D.H. Grose
14 Buckingham Street
London WC2, United Kingdom

INTERNATIONAL STANDARDS ORGANIZATION (ISO)

C.T. Ashton
BSI
2 Park Street
London W1, United Kingdom

INTERNATIONAL UNION FOR PURE AND APPLIED CHEMISTRY (IUPAC)

Dr. K.A. Williams
7 Hardwick Street
London EC1R 4RB
United Kingdom

MARINALG

Dr. A. Wylie
Alginate Industries Ltd.
22 Henrietta Street
London, United Kingdom

OBSERVER COUNTRYPAYS OBSERVATEURPAIS OBSERVADOR

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

C.P. Greyling
Private Bag X258
Pretoria
0001
South Africa

JOINT SECRETARIES (UNITED KINGDOM SECRETARIAT)CO-SECRETAIRESCOSECRETARIOS

Miss R.E. Lawrence
Dr. R. Burt
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
United Kingdom

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Mrs. B.M. Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome, Italy

Dr. N.R. Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE (OMS)ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)

Dr. G. Vettorazzi
Toxicologist/Food
International Chemical Safety Programme
World Health Organization
Geneva, Switzerland

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA
PARA LOS ACEITES DE OLIVA, VIRGENES Y REFINADOS,
Y LOS ACEITES REFINADOS DE ORUJO DE ACEITUNA
(CAC/RS 33-1970)

(en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex) 1/

3.1.2.12 Beta-sitosterol

Aceite de oliva virgen	}	No menos del 93% del total de esteroles
Aceite de oliva refinado		
Aceite de orujo de aceituna refinado		

8.20 Determinación de beta-sitosterol.

Según los métodos de la UIQPA (1979) para el análisis de aceites, grasas y derivados (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 6th Edition (1979), 2.403). Deberá emplearse solamente SE30 como material de relleno.

PROYECTO DE NORMA PARA LA MINARINA
(En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a cualquier producto preenvasado destinado al consumo directo, que se ajuste a las disposiciones que en ella se establecen.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por Minarina el alimento en forma de emulsión para untar, usualmente del tipo agua/aceite, obtenido principalmente de agua y grasas y aceites comestibles, que no se derivan únicamente de la leche, y cuyo contenido de grasa no es inferior al 39% m/m ni superior al 41% m/m.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios que se componen de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal, animal o marino. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites. Las grasas de origen animal deberán proceder de animales sanos y, si se obtienen de animales sacrificados, estos animales deberán haber estado en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio, y las grasas ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida en la legislación nacional (véase Sección 6).

2.2.2 Se entiende por preenvasado, todo alimento preempacotado o preparado previamente, listo para la venta al por menor en un recipiente o envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

1/ Véase también el párrafo 6 del Informe.

- 3.1.1 Agua y/o leche y/o productos lácteos
- 3.1.2 Grasas y/o aceites comestibles, o sus mezclas, hayan sido o no sometidos a un proceso de modificación.

3.2 Contenido de grasa: no inferior al 39% m/m ni superior al 41% m/m.

3.3 Contenido de agua: **determinado por pérdida de masa por desecación no inferior al 50% m/m.**

3.4 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- 3.4.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las Vitaminas A, D y E y de otras vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

- 3.4.2 Yema de huevo
- 3.4.3 Cloruro de sodio
- 3.4.4 Azúcares 1/
- 3.4.5 Proteínas comestibles adecuadas

3.4.6 Gelatina

3.4.7 Almidones naturales

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Colores

4.1.1 Beta-caroteno

4.1.2 Extractos de bija

4.1.3 Cúrcuma o curcumina *

4.2 Aromas *

4.2.1 Aromas y aromatizantes naturales e idénticos a los naturales, según han sido definidos a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el uso inocuo de aditivos alimentarios, CAC/FAL 5-1979)

4.2.2 Aromatizantes artificiales, según se definen a efectos del Codex Alimentarius e incluidos en la Lista A (véase Guía del Codex para el uso inocuo de aditivos alimentarios, CAC/FAL 5-1979)

4.3 Emulsionantes

4.3.1 Lecitinas

4.3.2 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos

4.3.3 Esteres de ácidos grasos con poliglicerol

4.3.4 Esteres de ácido ricinoleico interesterificado con poliglicerol

4.3.5 Esteres de ácidos grasos con polialcoholes distintos del glicerol:

Monopalmitato sorbitán

Monoestearato sorbitán

Triestearato sorbitán

Monolaureato de Polioxietilén (20) sorbitán

Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán

Monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán

Triestearato de polioxietilén (20) sorbitán

Monooleato de polioxietilén (20) sorbitán

Dosis máxima de uso

25 mg/kg

20 mg/kg (calculados como total de birina o norbirina)

5 mg/kg (calculado como curcumina total)

Limitada por las PCF

Limitada por las PCF

10 g/kg solos o mezclados

1/ Se entiende por azúcares cualquier carbohidrato edulcorante.

* Aprobado temporalmente.

- 4.4 Espesantes
- 4.4.1 Pectina, pectina amidada *
 - 4.4.2 Agar-agar
 - 4.4.3 Carragenina
 - 4.4.4 Goma guar
 - 4.4.5 Goma de algarrobo *
 - 4.4.6 Goma tragacanto 1/
 - 4.4.7 Goma Xanthan
 - 4.4.8 Metilcelulosa
 - 4.4.9 Carboximetilcelulosa y su sal sódica
 - 4.4.10 Alginatos sódico, potásico, cálcico y amónico
 - 4.4.11 Alginato de propilenglicol
- 10 g/kg solos o mezclados

- 4.5 Sustancias conservadoras
- 4.5.1 Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio 2 000 mg/kg
 - 4.5.2 Acido benzoico y sus sales de sodio y potasio 1 000 mg/kg

Si se usan mezclados, la dosis no deberá exceder de 2 000 mg/kg y, en ella, la parte de ácido benzoico no deberá exceder de 1 000 mg/kg.

- 4.6 Antioxidantes
- 4.6.1 Galatos de propilo, octilo y dodecilo *
 - 4.6.2 Hidroxitolueno butilado (BHT) *
 - 4.6.3 Hidroxianisol butilado (BHA) *
 - 4.6.4 Palmitato/estearato de ascórbilo
 - 4.6.5 Acido L-ascórbico
 - 4.6.6 Tocoferoles naturales y sintéticos
- 100 mg/kg del contenido de grasa, solos o mezclados
- 500 mg/kg del contenido de grasa
300 mg/kg del contenido de grasa
Limitada por las PCF

- 4.7 Antioxidante sinérgico
- 4.7.1 Sal de calcio disódico de EDTA 100 mg/kg

- 4.8 Agentes correctores del pH Dosis máxima de uso
- 4.8.1 Acido láctico } y sus sales de calcio,
 - 4.8.2 Acido cítrico } potasio y sodio
 - 4.8.3 Hidrogenocarbonato sódico
 - 4.8.4 Carbonato sódico
 - 4.8.5 Hidróxido sódico
 - 4.8.6 Monofosfatos de sodio (ortofosfatos)
- Limitada por las PCF

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Hierro (Fe) 1,5 mg/kg
- 5.2 Cobre (Cu) 0,1 mg/kg
- 5.3 Plomo (Pb) * 0,1 mg/kg
- 5.4 Arsénico (As) 0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 1-1969) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (Ref. No. CAC/RCP 13-1976).

7. ENVASADO

La Minarina, cuando se venda al por menor, deberá estar preenvasada y podrá venderse en paquetes de cualquier forma.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

El producto se denominará "Minarina", salvo que podrá tener cualquier otra denominación de conformidad con la legislación y costumbres del país en que se vende el producto y de forma que no se induzca a error al consumidor. Todos los productos denominados minarina o con otro nombre nacional deberán ajustarse a la presente norma.

1/ Aprobación aplazada.

* Aprobado temporalmente.

8.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones, de acuerdo con la subsección 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

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

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.6 Exenciones

La información especificada en 8.2, 8.3, 8.4 y 8.5 deberá facilitarse solamente en el envoltorio exterior de la caja que contiene la minarina envasada en unidades de menos de 50 g.

8.7 Prohibiciones en materia de etiquetado

8.7.1 En la etiqueta o envase no deberá hacerse referencia alguna a la presencia en la minarina de leche o productos lácteos, salvo cuando se trate de una lista completa de ingredientes.

8.7.2 No deberá hacerse referencia alguna, excepto en la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en la minarina, a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

8.8 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.9 Marcado de la fecha e instrucciones para el almacenamiento

8.9.1 La fecha de durabilidad mínima del producto se indicará en lenguaje claro.

8.9.2 Además de la fecha, se indicará toda condición especial de almacenamiento del alimento si la validez de la fecha depende de ello.

8.10 Instrucciones para el uso

Se indicarán con claridad las instrucciones pertinentes para el uso del producto.

9. MÉTODOS DE ANALISIS (sujetos a nuevo examen)

9.1 Estimación del contenido de grasa de la leche - CAC/RM 15-1969

9.2 Determinación del contenido de grasa - CAC/RM 16-1969

9.3 Determinación de la pérdida de masa en el secado - CAC/RM 17-1969

9.4 Determinación del contenido de Vitamina A - Según el método de la AOAC (AOAC, 1965, 30.001-39.007, Chemical Methods, Vitamin A in Margarine).

Los resultados se expresan en microgramos de retinol (alcohol de Vitamina A) por kg.

9.5 Determinación del contenido de Vitamina D - Según el método de la AOAC (AOAC, 1965, 39.116-39.129, Vitamin D).

Los resultados se expresan en UI de Vitamina D por kg.

9.6 Determinación de Vitamina E - CAC/RM 18-1969

9.7 Determinación del contenido de cloruro de sodio - CAC/RM 19-1969

9.3 Determinación del hierro* - CAC/RM 14-1969

9.9 Determinación del cobre* - Según el método de la AOAC (AOAC, 1965, 24.023-24.028, IUPAC Carbonate method).

Los resultados se expresan en mg de cobre/kg.

9.10 Determinación del plomo* - Según el procedimiento de la AOAC, para la determinación de la ditizona (AOAC, 1965, 24.053 (y 24.008, 24.009, 24.043 , 24.046, 24.047 y 24.048)).

Los resultados se expresan en mg de plomo/kg.

9.11 Determinación del arsénico - Según el método con dietildiocarbamato de plata de la AOAC (AOAC, 1965, 24.011-24.014, 24.016-24.017, 24.006-24.008).

Los resultados se expresan en mg de arsénico/kg.

9.12 Determinación de aditivos
(por preparar)

10. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS
(Por preparar)

* Podría sustituirse en el futuro con la espectrofotometría de absorción atómica.

ALINORM 81/17
APENDICE IV

Resumen de las observaciones sobre la sección de aditivos alimentarios
(sección 4) del Proyecto de Norma para la Minarina
(Véase párrafo 19 del Informe)

Párr.	Aditivo	País	Observación
4.1.1	Beta-caroteno	Dinamarca	Dosis máxima de uso 10 mg/kg
	"	RFA	Elevar dosis máxima a 40 mg/kg
4.1.2	Extractos de bija	Dinamarca	Dosis máxima 10 mg/kg
4.1.3	Cúrcuma	Dinamarca	Dosis máxima 10 mg/kg
4.1.3	Cúrcuma	Alemania	Suprimir de la lista
4.2.1	Aromas	Alemania	No debe permitirse el uso de aromas artificiales (definidos en CAC/FAL 5-1979)
4.3.3	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Dinamarca	Dosis máxima 2 g/kg
		RFA	Suprimir de la lista
4.3.4	Esteres de ácido ricinoleico interesterificado con poliglicerol	Dinamarca	" "
		RFA	" "
4.3.5		Japón	" "
		Dinamarca	Dosis máxima 2 g/kg
4.3.6	Esteres de los ácidos acético, láctico, tartárico, monoacetiltartárico, diacetiltartárico, con mono- y diglicéridos	Alemania	Añadir a la lista

Párr.	Aditivo	País	Observación
4.4.4	Goma guar	Dinamarca	Dispensa especial para usos específicos
4.4.3	Carragenina	Dinamarca	Suprimir todos estos espesantes de la lista
4.4.5	Goma de algarrobo		
4.4.11	Alginato de propilenglicol		
4.4.10	Alginatos	Japón	Suprimir de la lista
4.5.1	Acido sórbico	Japón	" "
		Dinamarca	Dosis máxima 1 200 mg/kg
4.5.2	Acido benzoico	Dinamarca	Suprimir de la lista
		RFA	" "
		Japón	" "
4.6.1	Galatos	Dinamarca	" "
		RFA	" "
		Japón	" "
4.6.2	BHT	Dinamarca	" "
		Alemania	" "
4.6.3	BHA	Dinamarca	" "
		Alemania	" "
4.6.4	Palmitato de ascorbilo	Dinamarca	" "
		Japón	" "
4.6.5	Acido L-ascórbico	Dinamarca	" "
4.6.6	Tocoferol	Dinamarca	Dosis máxima 1 g/kg
4.7	Sales de EDTA	RFA	Suprimir de la lista
		Japón	" "
		Nueva Zelandia	" "
4.8.7	Acido acético y su sal sódica	Japón	Añadir a la lista. Dosis máxima 500 mg/kg

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA /GRASAS DE MESA PARA UNTAR/

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a cualquier producto preenvasado destinado al consumo directo, que se ajuste a las disposiciones que en ella se establecen, y destinado a utilizarse como grasa de mesa alternativa a la margarina o la mantequilla, con exclusión de la "minarina" (39-41%) según queda definida en el proyecto de Norma para la Minarina (ALINORM 81/17, Apéndice III).

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por "grasas de mesa para untar" el alimento en forma de emulsión para untar, usualmente del tipo agua/aceite, obtenido principalmente de agua y grasas y aceites comestibles, que no se derivan únicamente de la leche, y cuyo contenido de grasa no es inferior al 35 por ciento m/m ni superior al 70 por ciento m/m.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Agua y/o leche y/o productos lácteos.

3.1.2 Grasas y/o aceites comestibles, o sus mezclas, hayan sido o no sometidos a un proceso de modificación.

3.2 Contenido de grasa: no inferior al 35 por ciento m/m ni superior al 70 por ciento m/m y el contenido total de grasa y agua no inferior al 85%.

3.3 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

3.3.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las Vitaminas A, D y E y de otras Vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

3.3.2 Yema de huevo

3.3.3 Cloruro de sodio

3.3.4 Azúcares ^{1/}

3.3.5 Proteínas comestibles adecuadas

3.3.6 Gelatina

3.3.7 Almidones naturales

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Colores

Dosis máxima de uso

4.1.1 Beta-caroteno

25 mg/kg

4.1.2 Extractos de bija

20 mg/kg (calculado como total de bixina o norbixina)

4.1.3 Cúrcuma o curcumina *

5 mg/kg calculado como curcumina total

^{1/} Se entiende por azúcares cualquier carbohidrato edulcorante.

* Aprobado temporalmente.

4.2 Aromas *

- 4.2.1 Aromas y aromatizantes naturales e idénticos a los naturales, según han sido definidos a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el uso inocuo de aditivos alimentarios, CAC/FAL 5-1979) } Limitada por las PCF
- 4.2.2 Aromatizantes artificiales, según se definen a efectos del Codex Alimentarius e incluidos en la Lista A (véase Guía del Codex para el uso inocuo de aditivos alimentarios, CAC/FAL 5-1979) }

4.3 Emulsionantes

- 4.3.1 Lecitinas
- 4.3.2 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos } Limitada por las PCF
- 4.3.3 Esteres de ácidos grasos con poliglicerol
- 4.3.4 Esteres de ácido ricinoleico interesterificado con poliglicerol
- 4.3.5 Esteres de ácidos grasos con polialcoholes distintos del glicerol: } 10 g/kg solos o mezclados
- Monopalmitato sorbitán
- Monosteato sorbitán
- Triesteato sorbitán
- Monolaureato de Polioxietilén (20) sorbitán
- Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán
- Monosteato de polioxietilén (20) sorbitán
- Triesteato de polioxietilén (20) sorbitán
- Monoleato de polioxietilén (20) sorbitán

4.4 Espesantes

- 4.4.1 Pectina, pectina amidada *
- 4.4.2 Agar-agar
- 4.4.3 Carragenina
- 4.4.4 Goma guar
- 4.4.5 Goma de algarrobo *
- 4.4.6 Goma tragacanto 1/
- 4.4.7 Goma Xanthan } 10 g/kg solos o mezclados
- 4.4.8 Metilcelulosa
- 4.4.9 Carboximetilcelulosa y su sal sódica
- 4.4.10 Alginatos sódico, potásico, cálcico y amónico
- 4.4.11 Alginato de propilenglicol

4.5 Sustancias conservadoras

- 4.5.1 Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio } 2 000 mg/kg
- 4.5.2 Acido benzoico y sus sales de sodio y potasio } 1 000 mg/kg

Si se usan mezclados, la dosis no deberá exceder de 2 000 mg/kg y, en ella, la parte de ácido benzoico no deberá exceder de 1 000 mg/kg.

4.6 Antioxidantes

- 4.6.1 Galatos de propilo, octilo y dodecilo *
- 4.6.2 Hidroxitolueno butilado (BHT) * } 100 mg/kg del contenido de grasa, solos o mezclados
- 4.6.3 Hidroxianisol butilado (BHA) *
- 4.6.4 Palmitato/esteato de ascorbilo } 500 mg/kg del contenido de grasa
- 4.6.5 Acido L-ascórbico } 300 mg/kg del contenido de grasa
- 4.6.6 Tocoferoles naturales y sintéticos } Limitada por las PCF

4.7 Antioxidante sinérgico

- 4.7.1 Sal de calcio disódico de EDTA } 100 mg/kg

1/ Aprobación aplazada.

* Aprobado temporalmente.

4.8	<u>Agentes correctores del pH</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
4.8.1	Acido láctico	} Limitada por las PCF
4.8.2	Acido cítrico	
4.8.3	Hidrógencarbonato sódico	
4.8.4	Carbonato sódico	
4.8.5	Hidróxido sódico	
4.8.6	Monofosfatos de sodio (ortofosfatos)	
5.	<u>CONTAMINANTES</u>	
5.1	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
5.2	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
5.3	Plomo (Pb)*	0,1 mg/kg
5.4	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 1-1969). y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (Ref. No. CAC/RCP 13-1976).

7. ENVASADO

Las grasas de mesa para untar cuando se vendan al por menor, deberán estar preenvasadas y podrán venderse en paquetes de cualquier forma.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El producto se denominará grasas de mesa para untar y todos los productos así denominados deberán ajustarse a las disposiciones de la presente norma.

8.1.2 El nombre del producto deberá ir seguido de una declaración del contenido de grasa.

8.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones, de acuerdo con la subsección 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

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

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.6 Exenciones

La información especificada en 8.2, 8.3, 8.4 y 8.5 deberá facilitarse solamente en el envoltorio exterior de la caja que contiene las grasas de mesa para untar envasadas en unidades de menos de 50 g.

8.7 Prohibiciones en materia de etiquetado

8.7.1 En la etiqueta o envase no deberá hacerse referencia alguna a la presencia de leche o productos lácteos en las grasas de mesa para untar, salvo cuando se trate de una lista completa de ingredientes, a no ser que más del 50% del contenido de grasa sea de manteca.

8.7.2 No deberá hacerse referencia alguna, excepto en la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en las grasas de mesa para untar, a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

8.7.3 Los términos "pobres en grasa" no podrán utilizarse cuando el contenido de grasa sea superior al 45% m/m.

*. Aprobado temporalmente

8.8 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.9 Marcado de la fecha e instrucciones para el almacenamiento

8.9.1 La fecha de durabilidad mínima del producto se indicará en lenguaje claro.

8.9.2 Además de la fecha, se indicará toda condición especial de almacenamiento del alimento si la validez de la fecha depende de ello.

9. MÉTODOS DE ANALISIS (sujetos a nuevo examen)

Como en el Apéndice III

10. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS

(por preparar)

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA [GHEE VEGETAL]
(en el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los productos descritos como [GHEE VEGETAL]
(sinónimo: vanaspati)

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

2.1.1 Se entiende por [ghee vegetal] compuesta comestible el producto semisólido que consiste en una grasa vegetal comestible o una mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Se obtienen únicamente de fuentes vegetales e incluyen los aceites y grasas, que han sido sometidos a procesos de modificación, entre ellos la hidrogenación.

2.2.2 Se entiende por preenvasado todo alimento preempaquetado o preparado previamente, listo para la venta al por menor, en un recipiente o envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o mezclas de ellos, se hayan sometido o no a un proceso de modificación. [La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas vegetales.]

3.2 Contenido de grasa

3.2.1 No menos de [99,5 por ciento m/m].

3.3 Características de calidad

3.3.1 Color: entre blanco crema y amarillo pálido.

3.3.2 Olor y sabor: característicos y sin olores ni sabores extraños.

3.3.3 Textura: granulosa con gotitas de aceite en suspensión.

3.3.4 Índice de ácido: no más de [0,6 mg KOH/g].

3.3.5 Índice de peróxido: no más de 10 miliequivalentes de oxígeno en forma de peróxido/kg.

3.3.6 [Punto de reblandecimiento: entre 36 y 41°C.]

3.4 Características de identidad

[por elaborar].

3.5 Adiciones

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- 3.5.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
 Vitamina D
 Vitamina E y sus ésteres
 Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las Vitaminas A, D y E y de otras Vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales, de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Colores

Se autorizan los colorantes siguientes para restaurar el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene:

4.1.1	Beta-caroteno	}	<u>Dosis máxima</u>
4.1.2	Bija *		Sin limitación
4.1.3	Curcumina *		
4.1.4	Cantaxantina		
4.1.5	Beta-apo-8'-carotenal		
4.1.6	Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico		

4.2 Aromas

Se autorizan los aromas naturales y sus equivalentes sintéticos - excepto aquéllos de los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad - y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restaurar el aroma natural perdido en la elaboración y con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene.*

4.3 Antioxidantes

4.3.1	Galatos de propilo, octilo y dodecilo*	}	<u>Dosis máxima</u>	
4.3.2	Hidroxitolueno butilado (HTB)* Hidroxianisol butilado (HAB)* Butilhidroquinona terciaria (TBHQ) /4-hidroximetil-2,6-diterbutilfenol/		}	100 mg/kg, solos o mezclados
4.3.3	Cualquier mezcla de galatos con HAB, HTB y/o TBHQ *	}		200 mg/kg, solos o mezclados
4.3.4	Tocoferoles naturales y sintéticos		}	200 mg/kg, pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg
4.3.5	Palmitato de ascorbilo	}		Sin limitación
4.3.6	Estearato de ascorbilo		}	500 mg/kg, solos o mezclados
4.3.7	Tiodipropionato de dilaurilo			}

4.4 Antioxidantes sinérgicos

4.4.1	Acido cítrico y sus sal de sodio	}	Sin limitación	
4.4.2	Mezcla de citrato de isopropilo		}	100 mg/kg, solos o mezclados
4.4.3	Acido fosfórico			

4.5 Agente antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetil-silicona), solo o mezclado con dióxido de silicio

10 mg/kg

4.6 Inhibidor de la cristalización

Oxiestearina

1 250 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1	Materia volátil a 105°C	0,2% m/m
5.2	Impurezas insolubles	0,05% m/m
5.3	Contenido de jabón	0,005% m/m
5.4	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
5.5	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
5.6	Plomo (Pb) *	0,1 mg/kg
5.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

* Aprobado temporalmente.

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969).

7. ENVASADO

[Los ghees vegetales] cuando se vendan al por menor, deberán envasarse previamente en un envase rígido, y podrán venderse en paquetes de cualquier forma.]

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

Los productos se denominarán [ghee vegetal] (sinónimo: vanaspati), salvo que podrán utilizarse otros nombres de conformidad con la legislación y costumbre del país en que se vende el producto, y de forma que no se induzca a engaño al consumidor. Todos los productos denominados de este modo deberán ajustarse a esta norma.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones en peso.

8.2.2 Los ingredientes deberán designarse con nombres específicos, salvo que podrán utilizarse nombres genéricos de acuerdo con lo establecido en la subsección 3.2(c)(ii) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico ("unidades del "Sistema Internacional") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas, según las necesidades del país en que se venda el producto.

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

8.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.7 Marcao de la fecha e instrucciones para la conservación

8.7.1 La fecha de durabilidad mínima del producto se indicará en lenguaje claro.

8.7.2 Además de la fecha, se indicará toda condición especial de almacenamiento del alimento si la validez de la fecha depende de ello.

8.8 Grandes envases y embalajes (por preparar)

8.9 Prohibiciones de etiquetado

8.9.1 No deberá hacerse referencia alguna a la presencia de grasa de leche o mantequilla en el [ghee vegetal] excepto en la lista completa de ingredientes.

8.9.2 No deberá hacerse referencia alguna, excepto en la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en el [ghee vegetal], a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

[Se prepararán cuando se haya establecido el formato del proyecto de norma].

ALINORM 81/17

APENDICE VII

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA [MEZCLAS DE GHEE ANIMAL Y VEGETAL] (en el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los productos descritos como [MEZCLAS DE GHEE ANIMAL Y VEGETAL]

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

2.1.2 Se entiende por [mezclas de ghee animal y vegetal] el producto semisólido que consiste en una mezcla de aceites y grasas vegetales con grasas animales comestibles.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Dichos aceites y grasas pueden derivar de productos vegetales y de animales terrestres o marinos. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Las grasas de origen animal deberán obtenerse de animales que estén en buenas condiciones sanitarias, y si proceden de animales sacrificados, deberá tratarse de animales que estaban en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y cuyas grasas son aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional (véase sección 6). Los aceites y grasas comestibles pueden haber sido sometidos a procesos de modificación, entre ellos la hidrogenación.

2.2.2 Se entiende por preevasado todo alimento preepaquetado o preparado previamente, listo para la venta al por menor, en un recipiente o envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Grasas animales y vegetales compuestas

Aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal y animal, hayan sido sometidos o no a un proceso de modificación. Los de origen animal pueden incluir ghee preparado a partir de leche de origen bovino y/o grasa de mantequilla, grasa de mantequilla anhidra y grasa de leche anhidra que se ajusten a la Norma No. A2 del Código de principios referentes a la leche y los productos lácteos (CAC/M1-1973). [La legislación y costumbre del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas vegetales.]

3.2 Contenido de grasa

3.2.1 Contenido total de grasa: no menos de [99,5 por ciento m/m]

3.2.2 Grasa derivada de la leche: su contenido, si lo hay, no deberá ser inferior al 10 por ciento m/m.

3.3 Características de calidad

3.3.1 Color: entre blanco crema y amarillo pálido.

3.3.2 Olor y sabor: característicos y sin olores ni sabores extraños.

3.3.3 Textura: granulosa con gotitas de aceite en suspensión.

3.3.4 Índice de ácido: no más de 0,8 mg KOH/g.

3.3.5 Índice de peróxido: no más de 10 miliequivalentes de oxígeno en forma de peróxido/kg.

3.3.6 [Punto de reblandecimiento: entre 36 y 41° C.]

3.4 Características de identidad

[por elaborar]

3.5 Adiciones

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

3.5.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres

Vitamina D

Vitamina B y sus ésteres

Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las Vitaminas A, D y E y de otras Vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales, de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Colores

Se autorizan los colorantes siguientes para restaurar el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene:

4.1.1	Beta-caroteno	}	<u>Dosis máxima</u>
4.1.2	Bija *		
4.1.3	Curcumina *	}	Sin limitación
4.1.4	Cantaxantina		
4.1.5	Beta-apo-8'-carotenal		
4.1.6	Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico		

4.2 Aromas

Se autorizan los aromas naturales y sus equivalentes sintéticos - excepto aquéllos de los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad - y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restaurar el aroma natural perdido en la elaboración y con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene.*

4.3 Antioxidantes

4.3.1	Galatos de propilo, octilo y dodecilo*	}	<u>Dosis máxima</u>	
4.3.2	Hidroxitolueno butilado (HTB)* Hidroxianisol butilado (HAB)* Butilhidroquinona terciaria (TBHQ) 4-hidroximetil-2,6-diterbutilfenol			100 mg/kg, solos o mezclados
4.3.3	Cualquier mezcla de galatos con HAB, HTB y/o TBHQ *	}	200 mg/kg, solos o mezclados	
4.3.4	Tocoferoles naturales y sintéticos			200 mg/kg, pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg
4.3.5	Palmitato de ascorbilo	}	Sin limitación	
4.3.6	Estearato de ascorbilo			500 mg/kg, solos o mezclados
4.3.7	Tiqdipropiohato de dilaurilo			200 mg/kg

4.4 Antioxidantes sinérgicos

4.4.1	Acido cítrico y sus sal de sodio	}	Sin limitación
4.4.2	Mezcla de citrato de isopropilo		
4.4.3	Acido fosfórico		

4.5 Agente antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetil-silicona), solo o mezclado con dióxido de silicio. 10 mg/kg

4.6 Inhibidor de la cristalización

Oxiestearina 1 250 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1	Materia volátil a 105°C	0,2% m/m
5.2	Impurezas insolubles	0,05% m/m
5.3	Contenido de jabón	0,005% m/m
5.4	Hierro (Fe)	
5.5	Cobre (Cu)	1,5 mg/kg
5.6	Plomo (Pb) *	0,1 mg/kg
5.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969) y el Código internacional recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (CAC/RCP 13-1976).

7. ENVASADO

Las mezclas de ghee animal y vegetal cuando se vendan al por menor, deberán envasarse previamente en un envase rígido, y podrán venderse en paquetes de cualquier forma.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

Los productos se denominarán mezclas de ghee animal y vegetal salvo que podrán utilizarse otros nombres de conformidad con la legislación y costumbres del país en que se vende el producto, y de forma que no se induzca a engaño al consumidor. Todos los productos denominados de este modo deberán ajustarse a esta norma.

8.2 Lista de Ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones en peso, junto con la declaración del porcentaje mínimo, en peso, de la grasa animal que contiene el producto. Podrá declararse también el porcentaje de grasa derivada de la leche.

8.2.2 Los ingredientes deberán designarse con nombres específicos, salvo que podrán utilizarse nombres genéricos de acuerdo con lo establecido en la subsección 3.2 (o)(ii) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Sistema Internacional") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas, según las necesidades del país en que se venda el alimento.

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

8.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

8.7.1 La fecha de durabilidad mínima del producto se indicará en lenguaje claro.

8.7.2 Además de la fecha, se indicará toda condición especial de almacenamiento del alimento si la validez de la fecha depende de ello.

8.8 Grandes envases y embalajes (por preparar)

8.9 Prohibiciones de etiquetado

8.9.1 No deberá hacerse referencia alguna a la presencia de grasa de leche o mantequilla en las [mezclas de ghee animal y vegetal], excepto en la lista completa de ingredientes.

8.9.2 No deberá hacerse referencia alguna, excepto en la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en las [mezclas de ghee animal y vegetal] a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

[Se prepararán cuando se haya establecido el formato del proyecto de norma].

ALINORM 81/17
APENDICE VIII

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA

PARA EL ACEITE DE COLZA COMESTIBLE

(CAC/RS 24-1969)

(en el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION:

* Esta norma se aplica al aceite de colza comestible, pero no al aceite de colza comestible pobre en ácido erúico (según se define en CAC/RS 123-1979) ni al aceite de colza que debe ser sometido a elaboración ulterior a fin de que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DESCRIPCION

Como en CAC/RS 24-1969

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Características de identidad

3.1.1	Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,910 - 0,920
3.1.2	Indice de refracción (nD 40°C)	1,465 - 1,469
3.1.3	Indice de saponificación (mg/KOH/g aceite)	168 - 1
3.1.4	Indice de yodo (Wijs)	94 - 120
3.1.5	Indice de Crismer	71 - 85
3.1.6	Materia insaponificable	no más de 20 g/kg
3.1.7	Brasicasterol	no menos del 5% del total de esteroides
3.1.8	Acido erúico	más del 5% (m/m) de los ácidos grasos componentes

* Aparece subrayado el texto añadido.

3.1.9 Límites de la composición de ácidos grasos por CGL (%)

C 14	0,5
C 14:0	0-2,5
C 16:0	1,5-6,4
C 16:1	0-3,3
C 18:0	0,5-3,1
C 18:1	3-45
C 18:2	11-29
C 18:3	5-16
C 20:0	3,3
C 20:1	3-15
C 20:2	[0,2-2,4]
C 22:0	2,1
C 22:1	5-60
C 22:2	0,1-3,4
C 24:0	2
C 24:1	3,4

Características de calidad: como en CAC/RS 24-1969

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Como en la Norma Internacional Recomendada para el aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico (ALINORM 79/17, Apéndice III)
5. CONTAMINANTES: Como en CAC/RS 24-1969
6. HIGIENE: Como en CAC/RS 24-1969
7. ETIQUETADO: Como en CAC/RS 24-1969, más las secciones sobre "Identificación del lote", "Marcado de la fecha" y "Grandes envases y embalajes", como en la Norma Internacional Recomendada para el Aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico (ALINORM 79/17, Apéndice III)
8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS: como en la Norma Internacional Recomendada para el aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico (ALINORM 79/17, Apéndice III).

COADYUVANTES DE ELABORACION PARA REFINAR Y ELABORAR ACEITES
Y GRASAS COMESTIBLES

Nota de la Secretaría:

El presente apéndice fue preparado por la Secretaría después de la reunión y sobre la base de las orientaciones propuestas por el Comité. La Secretaría tuvo que adoptar algunas decisiones arbitrarias sobre la clasificación de los coadyuvantes de elaboración en las categorías I a III. Por ejemplo, las sustancias con niveles residuales de < 1 ppm se incluyeron en la categoría I, salvo los catalizadores. Se pedirá a los gobiernos que hagan observaciones.

INTRODUCCION

1. El Comité sobre Grasas y Aceites examinó en su 11^a reunión los coadyuvantes de elaboración (véanse párrafos 42-53 del Informe) y acordó que como apéndice al Informe apareciera una lista de tales coadyuvantes.
2. La lista debería contener la siguiente información sobre cada coadyuvante de elaboración:
 - (a) Principal uso tecnológico e información adicional.
 - (b) Información recibida de los gobiernos sobre niveles típicos de residuos que suelen encontrarse corrientemente en la práctica comercial.
 - (c) Evaluación toxicológica por el JECFA. No se han examinado todas las sustancias, aunque varias están pendientes de evaluación.
 - (d) Referencia a cualquier especificación preparada por el JECFA.
 - (e) Clasificación de los coadyuvantes de elaboración en las siguientes categorías:
 - Categoría I - Niveles residuales no detectables.
 - Categoría II - Niveles residuales que se considera no necesitan evaluación toxicológica.
 - Categoría III - Niveles residuales que pueden requerir evaluación toxicológica.
3. El Comité hizo las siguientes observaciones sobre la lista:
 - (a) Representa un primer intento del Comité de reunir información sobre el tema.
 - (b) Es una lista abierta y meramente consultiva.
 - (c) Se incluyeron en la lista las sustancias que pueden utilizarse como aditivos alimentarios y como coadyuvantes de elaboración. No obstante, cuando se utilizan como coadyuvantes de elaboración, las sustancias desaparecen en gran parte en la grasa o el aceite por obra de la elaboración subsiguiente y los niveles residuales no desempeñan ninguna función tecnológica.
 - (d) La gran variedad de los niveles residuales que resultan de los coadyuvantes de elaboración puede derivar tanto de problemas analíticos al medir bajas cantidades residuales, como de la tecnología del proceso en que se utiliza el coadyuvante.
4. El Comité señaló asimismo que la Comisión estaba de acuerdo con la opinión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos de que no es necesario declarar los coadyuvantes de elaboración en la etiqueta, en la lista de ingredientes.

LISTA PROPUESTA DE COADYUVANTES DE ELABORACION PARA LOS ACEITES
Y GRASAS COMESTIBLES

Notas

Encabezamiento de la columna

Observaciones

<u>Encabezamiento de la columna</u>	<u>Observaciones</u>
1. Información adicional	Información adicional sobre el empleo y la naturaleza de los coadyuvantes de elaboración.
2. Nivel residual 3. Procedencia de los datos) Se indican los niveles típicos de residuos del coadyuvante de elaboración tal como los han notificado los gobiernos. Para otras explicaciones, véase la "Introducción".
4. IDA	Se indica el estado toxicológico determinado por el JECFA. Cuando es posible, se incluye la dosis de Ingestión Diaria Admisible en mg/kg de peso corporal (IDA) tal como aparece en la "Guía para el uso inocuo de aditivos alimentarios" segunda serie (CAC/FAL 5-1979). Otras abreviaturas utilizadas: IDA - SE, "sin especificar" por JECFA IDA - SE (PCF), IDA sin especificar y que debe utilizarse según PCF. Hay que evitar la formación de productos tóxicos de interacción y lograr niveles residuales mínimos. NT - no tratado expresamente por el JECFA NE - no examinado por el JECFA, pero pendiente de evaluación. T - temporal.
5. Especificaciones	Se da la referencia a la especificación o especificación provisional del JECFA. Las referencias son las siguientes: 1. Normas de identidad y de pureza para diversos disolventes de extracción y algunas otras sustancias; WHO/Food Add/70.40; FAO: Reuniones sobre Nutrición No. 48B. 2. Specifications for identity and purity of Food Colours, Flavouring Agents and other Food Additives FAO Food and Nutrition Paper 12. 3. Specifications resulting from the twenty-first Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives; FAO Nutrition Meetings Rep. Series No. 57. 4. Specifications for the identity and purity of Certain Food Additives: FAO Food and Nutrition Series 7B: WHO Food Additive Series No. 11. 5. Specifications for the identity and purity - thickening agents, anticaking agents, antimicrobials, antioxidants, emulsifiers; FAO Food and Nutrition Paper No. 4. 6. Normas de identidad y de pureza para los aditivos alimentarios, Vol. I Sustancias conservadoras antimicrobianas y antioxidantes; FAO, Roma, 1962. 7. Normas de identidad y de pureza de ciertos aditivos alimentarios; FAO: Reuniones sobre nutrición No. 55B; WHO Food Additive Series No. 9. 8. Especificaciones sobre aditivos alimentarios establecidas por el JECFA y enviadas por la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius a los puntos de contacto del Codex en 1967.

Encabezamiento de
la columna

Observaciones

5. Especificaciones
(cont.)

9. Specifications for identity and purity - food colours, enzyme preparations and other food additives; FAO Food and Nutrition Paper No. 7.

10. Proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria, Apéndice III, ALINORM 79/12.

11. Evaluación toxicológica de ciertos aditivos alimentarios; Colección FAO: Alimentación y nutrición No. 1A; WHO Food Additive Series No. 10.

12. Normas de identidad y pureza de algunos colorantes, emulsificadores, antiaglutinantes y otras varias sustancias. WHO/Food Add/70.37; FAO: Reuniones sobre nutrición No. 46B.

13. Especificación del Codex: ALINORM 76/41.

A. DISOLVENTES DE ELABORACION

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Propano		< 1	EE.UU.	NE	-	I
Butano		< 1	EE.UU.	NE	-	I
Hexano		< 5,0 detectable < 1,0	Países Bajos, Noruega, Reino Unido, EE.UU.	SE (PCF)	-	II
Heptano		< 1	EE.UU.	SE (PCF)	-	I
Isopropanol		< 5,0 No detectable < 1	Países Bajos, Reino Unido, EE.UU.	SE(T) (PCF)	-	II
Pentano		< 1	EE.UU.	NE	-	I
Metanol		< 1	EE.UU.	SE (PCF)	-	I
Etanol		< 1	EE.UU.	NE	1	I
Acetone		< 5,0 No detectable < 1	Países Bajos, Reino Unido, EE.UU.	SE (PCF)	1	II
2-nitropropano		< 0,02	EE.UU.	NE	2(T)	I/III
Agua		< 500 < 1000	Noruega, EE.UU.	ALIMENTO	-	-
Petróleo ligero (sinónimo: éter de petróleo, nafta de extracción)		No detectable	Polonia	NE	2	I
Diclorometano		< 10	EE.UU.	0-0,5 (T)	2	II

B. AGENTES CLARIFICANTES Y COADYUVANTES DE FILTRACION

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Agentes inertes de filtración		Trazas < 5	Noruega, EE.UU.	-	-	II
Arcillas adsorbentes (tierras de blanqueado, naturales o activadas)		Trazas Ningún residuo visible < 5	Noruega, Reino Unido, EE.UU.	NE	-	II
Carbones adsorbentes	Sólo de procedencia vegetal	Trazas Ningún residuo visible < 5	Noruega, Reino Unido, EE.UU.	SE	3	II
Resinas intercambiadoras de iones		< 1	EE.UU.	-	-	I
Celulosa	Sólo de madera	< 5	EE.UU.	SE	-	II
Tierras de diatomeas		Ningún residuo visible	Reino Unido	NE	-	I

C. MODIFICADORES DE CRISTALIZACION

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Laurilsulfato		< 1	EE.UU.	NE	-	I
Oxistearina		< 125	EE.UU.	0-25	4	II
Esteres de poliglicerol		< 100	EE.UU.	0-25	5	II
Lecitina		< 250	EE.UU.	SE	5	II

D. CATALIZADORES

(i) Hidrogenación

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Níquel		<1 <0,002 <0,4 <0,2 <0,5	Países Bajos Noruega Polonia Reino Unido EE.UU.	NE	-	II
Cobre		<0,1	EE.UU.	NE	-	II
Cromo		< 3,0 <0,1	Reino Unido, EE.UU.	NE	-	II
Manganeso		<0,1	EE.UU.	NE	-	II
Molibdeno		<0,1	EE.UU.	NE	-	II
Platino		<0,1	EE.UU.	NE	-	II
Paladio		<0,1	EE.UU.	NE	-	II
Plata		<0,1	EE.UU.	NE	-	II
Aleaciones de dos o más de los metales enumerados				NE	-	II
Varios óxidos de metal		<0,1	EE.UU.	NE	-	II

(ii) Inter o trans-esterificación

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Metal de sodio		<50* <1	Reino Unido EE.UU.	NE	-	II
Amida sódica		<1	EE.UU.	NE	-	II
Metilato sódico		<1	EE.UU.	NE	-	II
Etilato sódico		<1	EE.UU.	NE	-	II
Etilato potásico		<1	EE.UU.	NE	-	II
Metal de potasio		<50* <1	Reino Unido EE.UU.	NE	-	II
Metilato potásico		<1	EE.UU.	NE	-	II
Aleación sodio-potasio		-		NE	-	II

* Expresado como oleato sódico.

(iii) Extracción

Enzimas		-				II
---------	--	---	--	--	--	----

Nota de la Secretaría:

La lista de las enzimas que se han evaluado aparece en CAC/FAL 5-1979.
Otra lista de enzimas aparece en el Apéndice VI de ALINORM 79/12-A/.

E. GASES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Nitrógeno		No detectable < 350	Noruega EE.UU.	NE	4	II
Dióxido de carbono		< 1	EE.UU.	SE	4	I
Hidrógeno		< 1,0 máx. No detectable < 1	Países Bajos Noruega EE.UU.	-	-	I

F. ACIDOS

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Cítrico		< 10 < 50 No detectable	Países Bajos Noruega EE.UU. Reino Unido	SE (PCF)	6	II
Tartárico		< 1	EE.UU.	0-30 para L(+)	5	I
Fosfórico		No detectable	Noruega, Reino Unido EE.UU.	0-70 (como P)	5	I
Clorhídrico		< 1	EE.UU.	SE	4	I
Sulfúrico		< 1	EE.UU.	NE	-	I
Oxálico		< 1	EE.UU, Italia	-	-	I
Acético		< 1	EE.UU.	SE	7	I
Anhídrido acético		-	-	-	-	I

G. BASES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Hidróxido de sodio		No detectable 50 máx.* 25 máx. <1	Países Bajos Reino Unido Noruega EE.UU.	SE	7	II
Hidróxido de potasio		<1	EE.UU.	SE	7	I
Hidróxido de amonio		<1	EE.UU.	SE	8	I
Hidróxido de calcio		<1	EE.UU.	SE	7	I
Hidróxido de magnesio		<1	EE.UU.	SE	7	I
Carbonato de sodio		50 máx.* <1	Reino Unido EE.UU.	SE	8	II
Bicarbonato de sodio		<1	EE.UU.	SE	8	I

* Calculado como sal de ácido oleico.

H. SALES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Carbonato de calcio		<1	EE.UU.	SE	8	I
Carbonato de magnesio		<1	EE.UU.	SE	8	I
Carbonato de potasio		<1	EE.UU.	SE	8	I
Cloruro de calcio		<1	EE.UU.	NT	-	I
Cloruro de magnesio		<1	EE.UU.	NT	2(T)	I
Cloruro de potasio		<1	EE.UU.	NT	2	I
Cloruro de sodio		<1	EE.UU.	Alimento	10	I
Citrato de calcio		<1	EE.UU.	SE	-	I
Citrato de magnesio		<1	EE.UU.	SE	-	I
Citrato de potasio		<1	EE.UU.	SE	2	I
Citrato de sodio		<5	EE.UU.	SE	2	II
Fosfatos de calcio	incluidos: pirofosfatos*	<1	EE.UU.			I
Fosfatos de magnesio	polifosfatos*	<1	EE.UU.		5	I
Fosfatos de potasio	ortofosfatos*	<1	EE.UU.	*	11(T)	I
Fosfatos de sodio		<5	EE.UU.		5	II
Sulfato de calcio		<1	EE.UU.	SE	12	I
Sulfato de magnesio		<1	EE.UU.	-	-	I
Sulfato de potasio		<1	EE.UU.	NE	-	I
Sulfato de sodio		<1	EE.UU.	-	-	I
Tartrato de calcio		<1	EE.UU.	0-30)		I
Tartrato de magnesio		<1	EE.UU.	ácido)		I
Tartrato de potasio		<1	EE.UU.	L(+))	5	I
Tartrato de sodio		<1	EE.UU.	NE-ácido)	para	I
				DL)	ácidos	I
					L(+)	I
Silicatos de sodio		<1	EE.UU.	-	-	I

* Pirofosfatos y polifosfatos NE
 Ortofosfatos 0-70 (como P)

I. ANTIESPUMANTES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.	Categoría
Dimetil-polisiloxano, solo o mezclado con dióxido de silicio		20	EE.UU.	0-0,5	2(T)	II

J. DETERGENTES

Xilensulfato de sodio		1,0	Reino Unido	-	-	II
-----------------------	--	-----	-------------	---	---	----

L. OTROS

Caseína	utilizada para romper emulsiones	-	-	-	-	I
---------	----------------------------------	---	---	---	---	---

K. ANTIOXIDANTES

Hidroxianisol butilado		20	EE.UU.	0-0,5* (T)	5(T) 13	II
Hidroxitolueno butilado		20	EE.UU.	0-0,5* (T)	5(T) 13	II
Butilhidroquinona terciaria		20	EE.UU.	0-0,5* (T)	5 13	II
Galato de propilo		20	EE.UU.	0-0,2 (T)	5 13	II

* Solos o la suma de los tres compuestos.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE METODOS DE ANALISIS

El Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis estuvo formado por los miembros siguientes:

1. Sr. W.D. Pocklington (Reino Unido)
2. Sr. C.T. Ashton (ISO)
3. Dr. K.A. Williams (UIQPA/ISO)
4. Prof. J.P. Wolff (Francia)
5. Dr. D. Gegiou (Grecia)
6. Dr. R.J. Sims (Estados Unidos)
7. Sr. M. Pike (FOSFA)
8. Dr. J. Gracian Tous (España)
9. Dr. B.G. Muuse (Países Bajos)
10. Dr. N. Rao Maturu (FAO)

El Sr. Pocklington y el Dr. Rao Maturu actuaron respectivamente como Presidente y Relator.

Se pidió al Grupo de Trabajo que: (i) examinara el documento de trabajo CX/FO 80/9 preparado por la Secretaría; (ii) determinara la conveniencia de los métodos propuestos; (iii) propusiera nuevos métodos en los casos en que los métodos propuestos resultaran inadecuados; (iv) determinara si las enmiendas propuestas afectaban a la forma o al contenido; y (v) definiera el tipo de métodos de análisis según figuran en ALINORM 79/23, Apéndice II.

El Grupo de Trabajo, al examinar el documento CX/FO 80/9:

1. Sugirió que se incluya el método de la ISO cuando proceda.
2. Recomendó el uso de métodos de espectrografía de absorción para estimar elementos traza. (Estos métodos son preferibles a los colorimétricos).
3. Sugirió la inclusión del método para la determinación del níquel.
4. Estimó que en muchos casos no es practicable clasificar los métodos de análisis en las cuatro categorías propuestas por el Comité sobre Métodos de Análisis. Muchos métodos de referencia son métodos empíricos. Muchos de los métodos recomendados por el Comité sobre Grasas y Aceites pertenecen a la Categoría IV.

Se adjunta el Cuadro 1 revisado.

CUADRO I
MÉTODOS DE ANÁLISIS INCLUIDOS EN LAS NORMAS

Nº	Nombre del método	Referencia en la norma	Normas en que se cita	Método propuesto
1.	Densidad relativa	CAC/RM 9-1969	20-31, 34 y nuevos aceites vegetales)	CAC/RM 9-1969
2.	Densidad relativa	IUPAC 4th Ed. (1954) page 37	33)	
3.	Índice de refracción	IUPAC 5th Ed. (1966) IIB2	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.102
4.	Índice de saponificación	IUPAC 5th Ed. (1966) IID2	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.202 Secciones 1-4.6 e ISO-3657
5.	Índice de yodo (Método Wijs)	IUPAC 5th Ed. (1966) IID 7.1, 7.3	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.205 e ISO-3961
6.	Materia insaponificable (Dietileter)	IUPAC 5th Ed. (1966) IID 5.1, 5.3	20-31, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.401, 1-5
7.	Materia insaponificable (Eter de petróleo)	IUPAC 5th Ed. (1966) IID.5.1, 5.2	33	IUPAC 5th Ed. (1966) IID 5.1, 5.2
8.	Índice de ácido	IUPAC 5th Ed. (1966) IID, 1.2	19-31, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. 2.201, 1-4
9.	Acidez libre	IUPAC 5th Ed. (1969) IID 1.1	33	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.201, 1-4.6
10.	Índice de peróxido	IUPAC 5th Ed. (1966) IID 13	19-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.501 e ISO-3967
11.	Materia volátil a 105°C	IUPAC 5th Ed. (1966) IIC 1.1	19-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.601 e ISO R-662 (en examen)
12.	Impurezas insolubles	IUPAC 5th Ed. (1966) IIC 2	19-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.604 e ISO 663 (en examen)
13.	Ensayo de jabón (Cuantitativo)	CAC/RM 13-1969	19-31, 34 y nuevos aceites vegetales	Método actual

CUADRO I (cont.)

Nº	Nombre del método	Referencia en la norma	Normas en que se cita	Método propuesto
14.	Ensayo de jabón (Cualitativo)	CAC/RM 27-1970	33	Método actual
15.	Contenido de hierro	CAC/RM 14-1969	19-32, 34 y nuevos aceites vegetales	Método actual
16.	Contenido de cobre	AOAC (1965) 24.023-028	19-32, 34 y nuevos aceites vegetales	AOAC (1980) 25.038-25.043
17.	Contenido de plomo	AOAC (1965) 24.053 (24.008 .009, 043j; .046-.048	19-32, 34 y nuevos aceites vegetales	AOAC (1980) 25.095-25.100
18.	Contenido de arsénico	AOAC (1965) 24.011-014, 016-017, 006-008	19-32, 34 y nuevos aceites vegetales	AOAC (1980) 25.006-008, 012-013
19.	Prep. de ésteres metílicos de ácido graso	IUPAC 5th Ed. 4th Supp.(1976) IID 19	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.301 e ISO 5509
20.	Análisis de ésteres metílicos de ácido graso por CGL	IUPAC 5th Ed. 4th Supp.(1976) IID 25	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.302 e ISO 5508
21.	Reacción del aceite de cacahuete (Evers)	CAC/RM 11-1969	21	Método actual
22.	Reacción del aceite de cacahuete (Renard)	AOAC (1965) 26.077	21	AOAC (1975) 28.100
23.	Ensayo de Halphen 1/	AOCS Cb 1-25	22	Método actual
24.	Reacción del aceite de semilla de algodón 1/	CAC/RM 23-1970	33	Método actual
25.	Índice de Crismer	AOCS Cb 4-35	24 y Norma aceite colza pobre ác.erúc.	Método actual
26.	Reacción del aceite de sésamo 2/ (Baudoin)	CAC/RM 12-1969	26	Método actual
27.	Reacción del aceite de sésamo 2/ (Villavecchia)	AOCS Cb 2-40	26	Método actual
28.	Reacciones A y B del aceite de sésamo 2/	CAC/RM 25-1970	33	Método actual

1/ En el futuro podría publicarse como un único ensayo.

2/ En el futuro podría publicarse como un único ensayo con referencia al método CAC/RM 25-1970.

CUADRO I (cont.)

N°	Nombre del método	Referencia en la norma	Normas en que se cita	Método propuesto
29.	Título	IUPAC 5th Ed. (1966) IIB 3.1, 3.2, IIA2	28-31	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.121
30.	Contenido de grasa de leche 1/	CAC/RM 15-1969	32	Método actual
31.	Contenido de grasa 2/	CAC/RM 16-1969	32	Método actual
32.	Contenido de agua	CAC/RM 17-1969	32	Método actual
33.	Contenido de vitamina A	AOAC (1965) 39.116-129	32	AOAC (1975) 43.001-007
34.	Contenido de vitamina D	AOAC (1965) 39.116-129	32	AOAC (1975) 43.166-179
35.	Contenido de vitamina E	CAC/RM 18-1969	32, 33	Método actual
36.	Contenido de cloruro de sodio	CAC/RM 19-1969	32	Apéndice IV ALINORM 79/23
37.	Índice de Bellier	CAC/RM 20-1969	33	Método actual
38.	Reacciones de aceites semisecantes	CAC/RM 21-1970	33	Método actual
39.	Reacción del aceite de orujo de aceituna	CAC/RM 22-1970	33	Método actual
40.	Reacción del aceite de semillas de té	CAC/RM 24-1970	33	Método actual
41.	Extinción específica	CAC/RM 26-1970	33	Método actual UIQPA 2.505 y ISO 3656
42.	Ácidos grasos en posición 2	IUPAC 5th Ed. 4th Supp.(1976) IID27	33	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.210
43.	Esteroles	IUPAC 5th Ed. 4th Supp.(1976) IIC8	33 y Norma aceite colza pobre ácido erúxico	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.403
44.	Contenido de aliliso-tiocianato	CAC/RM 10-1969	34	Método actual

1/ Se está desarrollando la aplicación del método CGL.

2/ Está a punto de publicarse un método de la UIQPA. El Grupo de Trabajo recomienda que se estudie dicho método con vistas a adoptarlo en lugar de CAC/RM 16-1969.

CUADRO (cont.)

N° Nombre del método	Referencia en la norma	Normas en que se cita	Método propuesto
45. Determinación de aditivos	Por elaborar	Todas las normas	-
46. Índice de Reichert	IUPAC 5th Ed. (1966) IID9	Aceites de coco, almendra de palma y babassu	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.204 1-7, 8.1, 9, 10
47. Índice de Polenske	IUPAC 5th Ed. (1966) IID9	Aceites de coco, almendra de palma y babassu	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.204, 1-7, 8.1, 9, 10
48. Contenido de eritrodíol	Por elaborar	Aceite de semillas de uva	-

COMPENDIO DEL FORMATO PROPUESTO PARA LAS NORMAS DEL CODEX
PARA GRASAS Y ACEITES
(Véanse párrafos 67-70)

A. INTRODUCCION

1. Descripción de la Comisión del Codex Alimentarius
 2. Objetivos del programa del Codex: Elaboración de normas, códigos de prácticas, JECFA, etc.
 3. Composición de los comités del Codex
 4. Funciones de los órganos auxiliares
 5. Elaboración de normas - prioridades de trabajo, incluidos aspectos económicos
 - formato
 - procedimiento de elaboración
 - consulta con otros comités del Codex
 6. Aceptación de las normas (países como Apéndice)
 7. Enmiendas y procedimientos de enmienda
- ↳ N.B.: Sección basada en gran parte en extractos del Manual de Procedimiento.

B. COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

1. Mandato
2. Normas internacionales recomendadas que se han elaborado
 - Normas generales
 - Normas específicas
3. Cuestiones específicas relacionadas con las normas
 - (a) Estado de las normas (repercusiones nacionales e internacionales)
 - (b) Ambito de aplicación de las normas: sólo productos adecuados para el consumo humano
 - (c) Descripción: nombre, sinónimos, especies botánicas, etc.
 - (d) Factores esenciales de composición y calidad: fuentes de datos, variaciones según la procedencia, las variedades de plantas, la estación, etc.
 - (e) Aditivos alimentarios: justificación tecnológica, dosis de uso, evaluación toxicológica específica, "transferencia"
 - (f) Contaminantes: dosis, importancia especial del cobre y el hierro
 - (g) Higiene
 - (h) Etiquetado: incluidos los envases al detalle y los no destinados a la venta al por menor
 - (i) Métodos de análisis: basados en gran parte en los métodos elaborados por organismos internacionales, por ejemplo, la UIQPA
4. Enmiendas de las normas: necesidad de enmienda, inclusión de nuevas variedades, examen de la elaboración de métodos de análisis, cambios en la situación de los aditivos alimentarios, nuevos criterios de composición y calidad.
5. Aplicación de las normas: identificación de aceites y grasas, gamas de ácido graso por CGL, método gráfico de EE.UU., uso de criterios no obligatorios.
6. Valor nutritivo de los aceites y grasas
7. ↳ Elaboración
8. Decisiones específicas del Comité

Apéndice 1 - Información sobre las aceptaciones de normas del Codex para grasas y aceites.