

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES

CXS 19-1981

Anteriormente CAC/RS 19-1969

Adoptada en 1981. Revisada en 1987 y 1999. Enmendada en 2009, 2013, 2015, 2017, 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las grasas y aceites comestibles y mezclas de estos en estado idóneo para el consumo humano. Se aplica también a las grasas y aceites que han sido sometidos a tratamientos de modificación (tales como la transesterificación o hidrogenación) o fraccionamiento.

Esta Norma no se aplica a ningún aceite o grasa que esté regulado por una de las siguientes normas:

- Norma para grasas animales especificadas;
- Norma para aceites vegetales especificados;
- Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna;
- Norma para los aceites de pescado.

2. DESCRIPCIONES

- 2.1** Se entiende por **grasas y aceites comestibles** los alimentos definidos en la Sección 1, 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 que estén en buenas condiciones de salud en el momento de su sacrificio y sean aptos para el consumo humano.
- 2.2** Se entiende por **grasas y aceites vírgenes** las grasas y aceites vegetales comestibles obtenidos, sin modificar la naturaleza del aceite, por procedimientos mecánicos, por ejemplo, extrusión y prensado, y por aplicación únicamente de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.
- 2.3** Se entiende por **grasas y aceites prensados en frío** las grasas y aceites vegetales comestibles obtenidos, sin modificar el aceite, mediante procedimientos mecánicos, por ejemplo, extrusión o prensado, sin la aplicación de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los aceites vírgenes o prensados en frío no se permite el uso de aditivos.

3.1 Colores

No se permiten colores en los aceites vegetales regulados por esta norma.

Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real.

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina o i) cúrcuma	5 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos (vegetales)	25 mg/kg
160a(i)	Beta carotenos (sintético)	25 mg/kg (solos o mezclados)
160a(iii)	Beta carotenos (Blakeslea trispora)	
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Ácido Beta apo 8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)

3.2 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

3.3 Antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o mezclados)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg (solos o mezclados)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ		sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales
322(i)	Lecitina	BPF
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.4 Sinérgicos de antioxidantes

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg solos o mezclados
472c	Esteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	

3.5 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

4.1 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

6. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

6.1 Nombre del alimento

La denominación "grasa virgen" o "aceite virgen" solo podrá aplicarse a los distintos aceites o grasas que se ajusten a la definición indicada en la Sección 2.2 de la presente Norma.

La denominación "aceite prensado en frío" o "grasa prensada en frío" solo podrá aplicarse a los distintos aceites o grasas que se ajusten a la definición indicada en la Sección 2.3 de la presente Norma.

6.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los citados requisitos de etiquetado figurará en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

APÉNDICE**OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN**

Estos factores de calidad y composición constituyen la información suplementaria a los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Es posible que un producto todavía pueda ajustarse a la norma si cumple los factores esenciales de composición y calidad pero no satisface los factores complementarios.

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**Color**

El característico del producto designado.

Olor y sabor

Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105 °C	0,2% m/m
Impurezas insolubles	0,05% m/m
Contenido de jabón	0,005% m/m
Hierro (Fe):	
Grasas y aceites refinados	2,5 mg/kg
Grasas y aceites vírgenes	5,0 mg/kg
Grasas y aceites prensados en frío	5,0 mg/kg
Cobre (Cu):	
Grasas y aceites refinados	0,1 mg/kg
Grasas y aceites vírgenes	0,4 mg/kg
Grasas y aceites prensados en frío	0,4 mg/kg
Índice de ácido:	
Grasas y aceites refinados	0,6 mg de KOH/g de grasa o aceite
Grasas y aceites vírgenes	4,0 mg de KOH/g de grasa o aceite
Grasas y aceites prensados en frío	4,0 mg de KOH/g de grasa o aceite
Índice de peróxido:	
Aceites vírgenes y grasas y aceites prensados en frío	hasta 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite
Otras grasas y aceites	hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite

2. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**Determinación del índice de ácido (IA)**

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.201 o ISO 660: 1996.

Determinación del índice de peróxido (IP)

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.501 (según enmienda) o AOCS Cd 8b- 90 (97) o ISO 3961: 1998

Determinación de la materia volátil a 105°C

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.601 o ISO 662: 1998.

Determinación de las impurezas insolubles

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.604 o ISO 663: 1999.

Determinación del contenido de jabón

De conformidad con BS 684 Sección 2.5.

Determinación del contenido de hierro

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.631, ISO 8294: 1994 o AOAC 990.05.

Determinación del contenido de cobre

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.631, ISO 8294: 1994 o AOAC 990.05.