



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797

TRADUCCION POR CONTRATA



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00
Avenue Appia

ALINORM 68/11
(CODEX/FATS AND OILS/REPORT IV)
Junio 1967

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Quinto período de sesiones, Roma, 19 febrero - 1º marzo 1968

COMITE DEL CODEX SOBRE ACEITES Y GRASAS

INFORME DEL CUARTO PERIODO DE SESIONES 24 ABRIL - 28 ABRIL, 1967

1. El Comité del Codex sobre Aceites y Grasas celebró su cuarto período de sesiones desde el 24 al 28 de abril de 1967, en Londres, bajo la presidencia del Sr. J.H.V. Davies, del Reino Unido. Asistieron a la reunión 66 delegados y observadores de 21 gobiernos y 10 organizaciones internacionales. En el Apéndice I figura una lista de los participantes (se omite).

Norma General para Aceites y Grasas Comestibles (Trámite 4 del Procedimiento)

2. El Comité disponía de los documentos Codex/Aceites y Grasas/24, Codex/Aceites y Grasas/27, Codex/Aceites y Grasas/29 y Codex/Aceites y Grasas/37. Después de una discusión muy completa se convino en que debería haber una norma general que abarcara los aceites y grasas. Esta norma debería aplicarse tanto para las grasas y aceites que no fueran suficientemente importantes para justificar normas individuales como para mezclas de aceites y grasas. No se aplicarían a productos tales como grasas para cocinar y grasas vegetales compuestas, a menos que estuviesen constituidas únicamente por aceites y grasas. Durante la discusión de la norma, establecida en el Apéndice II, surgieron los siguientes puntos importantes:

a) Color, olor y sabor

3. El Comité convino en modificar este criterio de manera que quedase redactado en la forma siguiente:

"Características del producto designado y, en lo que respecta al olor y el sabor, tanto blandos como exentos de olores y sabores extraños y rancios".

b) Índice de ácido e índice de peróxido

4. La delegación de los Estados Unidos consideró que los valores en la etapa de venta al por menor no eran necesarios, puesto que la mejor manera de controlar el producto era en el momento de la producción, seguido de una vigilancia cuidadosa de las condiciones de almacenaje y distribución subsiguientes. Por tanto, se manifestaron contrarios al establecimiento de valores en la fase de venta al por menor. La delegación de Canadá apoyó este punto de vista. La mayoría de las delegaciones opinó que los valores en la fase de venta al por menor eran decisivos y que era todo lo que se necesitaba para proteger convenientemente los intereses del consumidor. El Comité convino en incluir valores para las fases de venta al por menor y de refinación y consultar a los gobiernos para que dieran su opinión sobre la necesidad de los valores en la fase de refinación.

La delegación de los Países Bajos consideró que el índice de ácido modificado en la fase de venta al por menor (0,4 máx.) era demasiado bajo. Se consideró aceptable una cifra de hasta 4,0, que no implica riesgo para la salud, a condición de que el color, el olor y el sabor de la grasa o aceite fuesen aceptables.

c) Reacción de carbonilo y bencidina

5. Se convino en que no era necesario ni factible incluir una reacción de carbonilo o de bencidina para la determinación de productos de oxidación secundarios.

d) Antioxidantes

6. Algunas delegaciones consideraron que los galatos BHA y BHT no debían permitirse en grasas y aceites destinados al consumo directo, estuviesen o no abarcados por la norma general. El Comité convino en que era un caso tecnológico el permitir el uso de antioxidantes. Aunque algunas delegaciones opinaban que deberían prescribirse niveles más bajos para grasas y aceites para consumo directo que para fines de fabricación, el Comité decidió no establecer diferencias de este tipo.

7. El Comité convino en añadir palmitato de ascorbilo a la lista de antioxidantes, sin un límite máximo. Se observó que el nivel general de empleo era, aproximadamente, 200 mg/kg. El Comité decidió no incluir citrato de monoisopropilo o ácido fosfórico.

e) Colores y sabores

8. Se convino en que la norma debería permitir el empleo de caroteno y bija en grasas y aceites distintos de los que tienen nombres específicos derivados de la planta o del animal de que proceden.

9. Se convino también en que el uso de sabores naturales y de sabores sintéticos idénticos debería permitirse en circunstancias análogas.

10. La delegación de Dinamarca llamó la atención sobre el problema de los sustitutos del "ghee". Se convino en que deberían solicitarse las opiniones de los gobiernos sobre estos productos y, particularmente, sobre si deberían emplearse colores y sabores en los mismos.

f) Emulsionantes

11. El Comité convino en incluir disposiciones para emulsionantes, en grasas y aceites empleados para panadería y para cocinar. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que se oponía a la inclusión de los ésteres de ácidos grasos con sorbitol y propilenglicol.

12. El Comité indicó que los emulsionantes siguientes no se habían considerado detalladamente por el Comité Conjunto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios:

- a) Mono - y diglicéridos esterificados con ácido ortofosfórico o con ácido acético;
- b) Esteres de poliglicerol combinados con ácido ricinoleico interesterificado.

13. El Comité decidió solicitar de los gobiernos que proporcionasen información sobre estos emulsionantes. Con arreglo al procedimiento usual, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios debería disponer de datos tanto sobre especificaciones como sobre toxicología.

14. El Comité convino en que deberían añadirse niveles al proyecto de norma para emulsionantes. El máximo para mono - y di-glicéridos de ácidos grasos se fijó en 5 por ciento y, para otros emulsionantes, en 2 por ciento.

g) Agentes antiespumantes

15. El Comité convino en incluir dimetilpolixiloxano en la norma, sujeto a un máximo de 10 mg/kg, para uso en grasas y aceites comestibles empleados para freír. Sin embargo, algunas delegaciones opinaron que no se había establecido la necesidad tecnológica de agentes antiespumantes en grasas y aceites comestibles. Se convino en consultar a los gobiernos para que opinaran sobre esta cuestión.

h) Plaguicidas organoclorados

16. El Comité convino en que toda la información de que dispusieran las delegaciones sobre niveles de residuos de plaguicidas organoclorados en grasas y aceites se suministrase al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

i) Residuos de disolventes

17. El Comité hizo notar que la cuestión habría de ser estudiada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Se convino en que los disolventes empleados en la extracción y el tratamiento de grasas y aceites se eliminaban normalmente durante la refinación. Por tanto, consideraron que los residuos de disolventes no presentaban un problema en las grasas y aceites.

j) Etiquetado

18. Algunas delegaciones consideraron que las disposiciones contenidas en el párrafo 5.3 de la norma eran ambiguas y, en todo caso, podrían no ser necesarias a la luz de la norma general para etiquetado. Se decidió que la disposición se colocase entre paréntesis cuadrados y que se solicitasen los comentarios de los gobiernos sobre si se necesitaba alguna disposición sobre etiquetado con respecto a aceites o grasas que habían sido sometidas a tratamientos particulares. La delegación de los Países Bajos expresó la opinión de que un aceite o grasa no debería permitirse que llevara su nombre original si había sido sometido a cualquier proceso que alterase sus características físicas.

Proyectos de normas para Aceites Específicos (Trámite 4 del Procedimiento)

19. El Comité trató de los proyectos de normas para aceites específicos, establecidos en los Apéndices III a X de este informe. Durante el curso de la discusión surgieron los puntos siguientes:

- a) Winterización. El Comité decidió no establecer ninguna disposición especial en las normas con respecto a la winterización y no prescribir un índice de ensayo en frío. Se pensó que el mejor modo de tratar el problema de la winterización de los aceites sería por contrato entre el comprador y el vendedor.

- b) Oxistearina. La delegación de Canadá propuso que se permitiera la oxistearina en los aceites de arachis, semilla de algodón y soja, hasta un nivel de 0,125 por ciento. El Comité decidió consultar a los gobiernos para que dieran su opinión sobre la necesidad tecnológica de este aditivo y para indicar los niveles a que se empleaba.
- c) Aflatoxina. El Comité hizo observar que la aflatoxina estaba asociada con la presencia de residuos proteínicos en aceites. Como consecuencia, era esencialmente un problema para aceites vírgenes, de los que el consumo humano es sólo limitado. El Comité convino en invitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a que consultase al Comité Conjunto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios para la evaluación de los riesgos toxicológicos que presentaba la aflatoxina contenida en los aceites.
- d) Gosipol en aceite de semilla de algodón. El Comité consideró el Codex/Aceites y Grasas/34 y llegó a la conclusión de que el gosipol no constituye un problema en este aceite, puesto que, en general se vende refinado, y, por tanto, prácticamente exento de esta sustancia. De todos modos, se pensó que debería solicitarse del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que invitara al Comité Conjunto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios, en su debido tiempo, para que evaluara su toxicidad.
- e) Reacción de Halphen en aceite de semilla de algodón. Aunque el Comité reconoció las limitaciones de esta reacción, convino en que, por ahora, continuase en la norma.
- f) Aceite de semilla de colza. Se convino en que no había nada que previniese el empleo de los nombres de "Raps" y "Rubsen" en la República Federal de Alemania y que estos nombres no necesitaban ser incluidos en la norma como sinónimos. También se convino en que Brassica nigra (mostaza negra) y Brassica juncea (mostaza parda) no deberían incluirse en la norma, sino que se consultase a los gobiernos para que dieran su opinión sobre la necesidad de una norma específica para aceite de mostaza; las especies que habrían de abarcarse por dicha norma; y un proyecto de características de identidad que habrían de incluirse. En el Apéndice XV se indica la "derivación" del proyecto y las características de identidad.
- g) Nombres botánicos. Se convino en que la Secretaría del Comité consultase a autoridades botánicas apropiadas sobre los nombres botánicos empleados en las normas para tener la seguridad de que eran los correctos.

Proyecto de norma para manteca (Trámite 4 del Procedimiento)

20. El Comité revisó el proyecto de norma para manteca fijado en el Apéndice XI. En las deliberaciones sobre este proyecto de norma, el Comité convino en que el empleo de manteca hidrogenada, estearina de manteca y manteca refinada podría permitirse, sujeto a disposiciones sobre etiquetado exigiendo una declaración de estas sustancias en la etiqueta. El Comité decidió también consultar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que estudiase la conveniencia del empleo de ésteres de tocoferol en la manteca. El Comité convino en que los tejidos grasos congelados podrían emplearse para la obtención de manteca. El Comité convino también en que los resultados de un estudio realizado por UNEGSA sobre grasas animales debería ponerse a disposición del Comité.

Proyecto de norma para grasa de cerdo fundida (Trámite 4 del Procedimiento)

21. El Comité revisó el proyecto de norma para grasa de cerdo fundida establecido en el Apéndice XII. Algunas delegaciones dudaron de la necesidad de una norma separada, puesto que el producto era sólo de importancia secundaria en el comercio internacional y habría de estar abarcado por el proyecto de Norma General para Aceites y

Grasas si no se elabora una norma separada. Sin embargo, la mayoría de las delegaciones opinó que la grasa de cerdo fundida era suficientemente importante para justificar una norma aparte y que convenía mantener de este modo la diferenciación entre manteca y grasa de cerdo fundida. El Comité convino también en que no debería incluirse en la norma ninguna disposición sobre detectores.

Proyecto de norma para Premier jus (Trámite 4 del Procedimiento)

22. Al estudiar el proyecto de norma para Premier jus, establecido en el Apéndice XIII, el Comité modificó la definición recalcando que únicamente podrían emplearse grasas frescas recogidas en el momento del sacrificio. Las delegaciones de Dinamarca y Suecia manifestaron su desacuerdo con el título propuesto. Consideraron que 44°C debería ser el límite mínimo permitido, si había de establecerse una distinción clara entre premier jus y sebo comestible. El Comité convino también en que, para la producción de premier jus, podría emplearse grasa fresca congelada.

Proyecto de norma para sebo comestible (Trámite 4 del Procedimiento)

23. Algunas delegaciones opinaron que el sebo de buey y el sebo de cordero vendidos como tales deberían figurar en normas separadas. Sin embargo, el Comité decidió que una norma podría ser suficiente a condición de que las disposiciones de etiquetado establecieran disposiciones específicas para el uso de las designaciones de "sebo de buey" y "sebo de cordero". La delegación del Reino Unido llamó la atención sobre la posibilidad de que los nombres de las especies incluidas en la norma podrían ser indebidamente restrictivas, por el hecho de que podrían excluir el empleo de animales que no fuesen de las especies citadas. El Comité convino que debería consultarse a los gobiernos para que manifestaran su opinión sobre este problema. Se convino también en que podría usarse sebo refinado, sujeto a disposiciones adecuadas de etiquetado. La norma revisada se establece en el Apéndice XIV.

Presentación a la Comisión del Codex Alimentarius

24. El Comité convino en que las normas que figuran en los Apéndices II a XIV deberían transmitirse a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a la adopción como proyectos de normas provisionales en la próxima sesión de la Comisión (Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas de alcance mundial).

Normas de identidad revisadas para aceites y grasas

25. El Comité consideró las propuestas hechas por Canadá para normas de identidad revisadas para aceites y grasas que figuran en Codex/Aceites y Grasas/25 y, como ejemplo específico, la propuesta de Canadá para un proyecto de norma provisional para aceite de soja, distribuido como Codex/Aceites y Grasas/39, donde se propusieron características de identidad referidas a la composición de ácido graso como alternativa facultativa para las características de identidad basadas en los métodos clásicos de análisis.

26. El Comité tomó nota de las observaciones sobre las proposiciones canadienses contenidas en Codex/Aceites y Grasas/28. El Comité fue informado de los progresos hacia el desarrollo de técnicas normalizadas para la determinación de la composición de ácido graso por cromatografía gas-líquido. Actualmente se han publicado métodos provisionales por IUPAC, AOCS y AOAC. El Comité opinó que las propuestas canadienses eran una contribución de máximo valor a sus trabajos. Sin embargo, aparte del aceite de oliva, el Comité considero que la información de que disponían sobre los límites de valores de la composición de ácido graso para aceites y grasas comestibles era actualmente insuficiente para permitirles recomendar el empleo de esta técnica, como requisito facultativo o requisito obligatorio, al establecer normas.

27. El Comité decidió que, para estimular nuevos trabajos, los criterios facultativos sugeridos por Canadá, tal como figuran en el Apéndice XVI, deberían distribuirse a los gobiernos y consultarles sobre los puntos siguientes:

- a) sus puntos de vista sobre los valores establecidos en el Apéndice XVI;
- b) si el método de presentación debería referirse al contenido de determinados ácidos grasos individuales suplementado por las relaciones de ácido graso (tal como ha propuesto Canadá) o respecto al contenido de todos los ácidos grasos individuales;
- c) de los métodos provisionales para cromatografía a gas líquido, cuál era el preferido; y
- d) sobre datos experimentales adicionales sobre la composición de ácido graso basada en el método preferido.

28. En la distribución del Apéndice, el Comité pensó que debería invitarse a que los gobiernos prestaran atención particular a los puntos incluidos en el Codex/Aceites y Grasas/28.

Aceite de oliva (Trámite 2 del Procedimiento)

29. El Comité disponía del proyecto de norma para aceite de oliva (Codex/Aceites y Grasas/33) que habían invitado preparar al Consejo Oleícola Internacional. Durante la discusión de la norma surgieron los puntos siguientes:

a) Definición de aceite de oliva refinado

Algunas delegaciones opinaron que las palabras "alteración en la estructura glicérida inicial" no expresaban correctamente el sentido de lo que se pensaba. El Comité decidió dejarlas en la norma por el momento, estableciendo la modificación por las palabras "detectable por métodos de análisis que se especifican más adelante" e invitar a los gobiernos a que hicieran observaciones específicamente sobre esta disposición.

b) Criterios de calidad en aceite de oliva virgen

El Comité observó que el Anexo A del Acuerdo Internacional del Aceite de Oliva establecía una disposición para los criterios de calidad "extra", "fino" y "ordinario". El representante del IOOC opinó que estos criterios de calidad podrían muy bien dejarse a convenios contractuales entre comprador y vendedor. El Comité decidió solicitar los puntos de vista de los gobiernos respecto a si la norma tenía en cuenta o no estos criterios, posiblemente como una disposición sobre etiquetado. En el Apéndice XVIII de este informe se da un extracto del Anexo A del Acuerdo del Aceite de Oliva.

c) Índice de ácido e índice de peróxido

La delegación de los Países Bajos pensó que los índices de peróxido para aceites residuales refinados y aceites refinados eran demasiado altos. Recalcó el representante del IOOC que estos aceites habrían de venderse únicamente a consumidores mezclados con aceite virgen y que, como consecuencia, no parece que había ninguna razón para prescribir índices de peróxido para los mismos menores que para aceite virgen. El Comité decidió no modificar los valores, pero llamó la atención de los gobiernos específicamente sobre la necesidad de hacer observaciones sobre este punto. Se hizo notar que la designación de "aceite de oliva" se utilizaba para describir aceite de oliva virgen, aceite de oliva refinado o mezclas de estos aceites, aunque esto no estaba completamente claro en la norma. Se convino en que las disposiciones de etiquetado de la norma deberían ocuparse de

este punto. La delegación de Canadá indicó que el control de calidad se efectuaba mejor en la refinería y que, en su opinión, estos valores deberían expresarse referidos al aceite cuando sale de la refinería y no en la tasa de venta al por menor.

d) Aditivos

El Comité entendió que los aditivos no se estaban empleando en aceites de oliva tanto vírgenes como refinados. Se convino en que los gobiernos deberían ser consultados para que hicieran sus observaciones sobre esta cuestión y, si se estaban empleando aditivos, indicar cuáles y en qué cantidad.

e) Contaminantes

El Comité convino también en solicitar de los gobiernos toda la información de que dispusieran sobre contaminantes existentes en aceite de oliva.

f) Residuos de plaguicidas

El Comité convino en que cualquier información de que dispusieran las delegaciones respecto a los niveles de residuos de plaguicidas en aceite de oliva debería ser suministrada al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

g) Métodos de análisis

El Comité convino en que los métodos de análisis deberían ser enviados al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestra para su aprobación. La delegación de los Estados Unidos convino en enviar a la Secretaría del Comité detalles de cualquier equivalente ensayado sobre los métodos adoptados por el Comité, particularmente los de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales y de la American Oil Chemists Society. En el Apéndice XVIII se da la norma revisada.

30. El Comité decidió que el proyecto de norma provisional propuesto para aceite de oliva se distribuyese a los gobiernos y a las organizaciones internacionales para que formularan sus observaciones en virtud del Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas de alcance mundial.

Proyecto de norma para margarina (Trámite 7 del Procedimiento)

31. El Comité disponía del Codex/Aceites y Grasas/32, Codex/Aceites y Grasas/35, Codex/Aceites y Grasas/36 y Codex/Aceites y Grasas/38. Se revisa la norma que se fija en el Apéndice XIX. Durante el curso de las deliberaciones, surgieron los siguientes puntos:

a) Aplicación de la norma

La delegación de la República Federal de Alemania reservó su punto de vista sobre la redacción del párrafo 1.2 "Aplicación" a la luz de la "definición" (1.1). Indicaron que se permitiría la venta de margarina de calidad inferior a la normal si el contenido de grasa estaba ligeramente por debajo del 80 por ciento y no se empleaba el nombre "margarina". Sin embargo, si se aceptaba esta posibilidad, la venta de margarina con un contenido de grasa superior a 80 por ciento, pero que se apartase de las otras disposiciones de la norma, se permitiría también si no se utilizaba la denominación de "margarina".

b) Empleo de leche y productos lácteos

El Comité convino en modificar la definición de la manera siguiente:

la frase "que no derivan de leche o derivan sólo parcialmente de leche" debería sustituirse por otra que dijera "que no derivan de leche o no derivan principalmente de leche", y suprimir la limitación relativa a la proporción de productos lácteos permitidos en margarina. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelanda se opusieron al empleo de productos lácteos en margarina. Algunas delegaciones consideraron que convenía una limitación de la cantidad de leche y productos lácteos permitidos.

c) Contenido de humedad

El Comité decidió no establecer ninguna disposición en la norma para contenido máximo de humedad. Las delegaciones de Australia, Dinamarca, Nueva Zelanda, España y el Reino Unido consideraron que debería incluirse un contenido máximo de humedad del 16 por ciento.

d) Proteína comestible

El Comité consideró que la expresión "proteína comestible" no era suficientemente precisa y decidió modificarla de manera que quedara redactada "proteína comestible adecuada". La cuestión de las exigencias higiénicas se estudiaría últimamente con referencia a los requisitos generales establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

e) Aditivos

i) Generalidades. El Comité hizo observar que muchos de los aditivos contenidos en la norma habían sido evaluados por el Comité de Expertos sobre Aditivos Alimentarios, y que se habían propuesto niveles de ingestión diaria aceptables. En el caso en que no se hubiese evaluado la toxicología de un aditivo en la norma, el Comité convino en que debería solicitarse del Comité de Aditivos Alimentarios estudiarse este punto lo antes posible. La delegación de la República Federal de Alemania sugirió que debería establecerse una distinción entre la lista de aditivos para la margarina para uso de mesa y para uso industrial.

ii) Colores. El Comité convino en que esta disposición debería modificarse de modo que se leyese: "Carotenos, otros carotenoides, beta y "curcumina".

iii) Emulsionantes. El Comité decidió ampliar la lista provisional incluyendo algunos emulsionantes para los cuales se habían propuesto niveles de ingestión diaria aceptables por el Comité Conjunto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios. Se incluyeron también de manera provisional ésteres de sacarosa con una solicitud de que se diera a éstos una consideración urgente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité decidió no incluir los emulsionantes siguientes sino trasladarlos al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

a) Esteres parciales y totales de glicerol y ácidos grasos comestibles de los cuales no más del 10 por ciento son ácidos grasos hidroxilados y térmicamente oxidados de aceite de soja refinado (contenido de ácidos grasos que no forman aductos con urea que no pase del 5 por ciento calculado como ésteres metílicos) (máximo 0,3 por ciento).

b) Esteres parciales y totales de mono- y di-glicéridos y ácidos acético-trico o fosfórico (máximo 1 por ciento).

- c) Esteres parciales de ácido graso de poliglicerol y ácidos acético, láctico, cítrico, acetilcítrico, tartárico, acetiltartárico y los ésteres parciales de poliglicerol y aceite de ricino interesterificado (máximo 0,4 por ciento).
- d) Esteres poliglicerol (parciales) de ácidos grasos dimerizados de aceite de soja (máximo 0,4 por ciento).

Algunas delegaciones consideraron que la lista provisional era demasiado larga y que muchos de los emulsionantes no se empleaban o se empleaban únicamente en margarina que se vendía para fines de fabricación, por ejemplo a panaderías.

- iv) Sustancias conservadoras. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelanda se opusieron al empleo de cualquier clase de sustancias conservadoras en margarina. Las de Dinamarca y Francia opinaron que no se necesitaba ácido benzoico. El Comité decidió no introducir ningún cambio en las disposiciones.
- v) Antioxidantes. El Comité decidió que debería suprimirse la resina de guayaco porque se consideraba tecnológicamente innecesario. También decidió que el límite máximo para los galatos y para BHA y BHT debería ser 100 mg/kg, puesto que esto era todo lo que se necesitaba tecnológicamente. Se decidió que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios fuese consultado para examinar la toxicología de los antioxidantes siguientes, propuestos por las delegaciones japonesas:
 - a) Galato de isoamilo;
 - b) Protocatequinato de etilo (hasta 500 mg/k).
- vi) Sinérgicos. Se decidió que no se necesitaba una disposición separada para sinérgicos y que debería permitirse únicamente ácido cítrico. Algunas delegaciones indicaron que los sinérgicos se toleraban en grasas animales individuales que podrían usarse en la fabricación del producto y que podría haber algún arrastre hasta la margarina misma. Se pensó que debería estudiarse esta cuestión como tema general que afecta a todos los alimentos. Las delegaciones de Canadá, Dinamarca y Estados Unidos consideraron que no deberían suprimirse los sinérgicos, excepto el ácido cítrico, sin nueva consulta con la industria de la margarina.
- vii) Otros aditivos. El Comité decidió especificar todos los agentes correctores del pH y añadir bicarbonato sódico, carbonato sódico e hidróxido sódico a la lista de sustancias que figura bajo el epígrafe "otros aditivos".
- f) Etiquetado. El Comité hizo observar que la Comisión había decidido colocar al párrafo 8.3 en paréntesis cuadrados y suprimir la referencia a propaganda, puesto que quedaba fuera del alcance del Codex según está establecido en los Principios Generales. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelanda expresaron sus preferencias por el párrafo, tal como figuraba en su forma original. El Comité consideró las opiniones respecto a este párrafo expresadas en el informe de la Comisión. La mayoría de las delegaciones sustentaron el punto de vista de que debería suprimirse y que toda disposición que tratase de un alimento que se vende de modo tal que puede introducir confusión con algún otro, debería ser tema para la norma de etiquetado general. Por consiguiente, se convino en suprimir la disposición y consultar al Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos que estudiase si se necesitaba alguna disposición adicional en la Norma

General sobre Etiquetado de los Alimentos para impedir que cualquier alimento pudiera venderse de tal modo que implicase erróneamente si, directa o indirectamente, dicho alimento estaba en relación con otro, o se trataba de otro alimento. Las delegaciones de Australia, Dinamarca, Nueva Zelanda, España y el Reino Unido determinaron que debería conservarse el párrafo en cuestión en la norma sobre margarina.

- g) Referencia a la presencia de grasa de leche en margarina. El Comité discutió el párrafo 6.4 y los varios métodos posibles de estudiar la declaración de la presencia de grasa de leche en margarina. Se convino en que se necesitaba alguna disposición y se estudiaron las siguientes propuestas:
- i) que debería permitirse una declaración de la proporción de grasa de leche siempre que existiese algo de grasa de leche;
 - ii) que se permitiera una declaración solamente cuando hubiera presente una proporción sustancial de grasa de leche;
 - iii) que se permitiera una declaración únicamente cuando hubiera presente más de 10 por ciento en grasa de leche;
 - iv) que no se permitiese ninguna declaración, y
 - v) que se permitiese una declaración únicamente como parte de una declaración sobre las cantidades de todas las grasas presentes.

La mayoría del Comité opinó que debería permitirse una declaración, pero que se permitiese solamente cuando hubiera presente una proporción sustancial de grasa de leche. Muchas delegaciones consideraron que el 10 por ciento era la cifra mínima a que se podría aplicar la expresión "sustancial". Se convino en que el párrafo debería referirse a una cantidad sustancial de grasa y que las palabras "10 por ciento o más" deberían añadirse en paréntesis cuadrados. Según esto, el subpárrafo debería decir:

"una declaración de la proporción de grasa de leche presente cuando dicha proporción es sustancial $\sqrt{10}$ por ciento o más del contenido de grasa total"

- h) Toma de muestra. Se convino en que debería suprimirse el párrafo 7.2.
- i) Residuos de plaguicidas. El Comité convino en que toda información de que dispusieran las delegaciones sobre los niveles de residuos de plaguicidas en margarina debería ser suministrada al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.
- j) Detectores. Aunque algunas delegaciones fueron favorables a una disposición referente a detectores, el Comité convino en que no debería incluirse esta disposición en la norma.

Presentación de la norma a la Comisión del Codex Alimentarius

32. El Comité convino en que la norma sobre margarina (Apéndice XIX) debería trasladarse a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a su adopción como norma provisional en el próximo período de sesiones de la Comisión (Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas de alcance mundial).

Métodos de análisis de aceites y grasas

33. El Comité convino en que los métodos de análisis establecidos en Codex/Aceites y Grasas/30 deberían someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de muestras para su aprobación, una vez que se había propuesto la incorporación de ciertos

métodos alternativos por las delegaciones de los Países Bajos y de los Estados Unidos de América y por el representante de la Organización Internacional para la Normalización.

Aspectos higiénicos de las grasas, aceites y margarina

34. El Comité consideró la nota de la Secretaría sobre los aspectos higiénicos de grasas, aceites y margarina (Codex/Aceites y Grasas/31). Las delegaciones de Canadá y España consideraron que se necesitaban recomendaciones para la producción y distribución de grasas, aceites y margarina en condiciones higiénicas y para normas microbianas. El Comité convino en que el Codex/Aceites y Grasas/31 debería modificarse para tener en cuenta algunas de las observaciones hechas por estas delegaciones y deberían enviarse después al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su estudio. El Comité hizo notar que la cuestión de los requisitos higiénicos para materias primas empleadas en la producción de grasas animales se estaba estudiando por el Comité del Codex sobre Carne y Productos Cárnicos.

Fecha de la próxima reunión

35. El Comité hizo notar que la próxima reunión de la Comisión no tendría lugar hasta principios de 1968. El Comité consideró que no sería practicable reunirse antes de cinco meses después de la reunión de la Comisión. Se convino en llamar la atención de la Comisión sobre este punto.

Resumen de los trabajos a realizar

36. Observaciones que han de ser enviadas por los gobiernos

a) Norma general para aceites y grasas comestibles

- i) Sobre la necesidad de los índices de ácidos y los índices de peróxido en la fase de refinación (párrafo 4).
- ii) Sobre sustitutos de "ghee" y, particularmente, sobre si se emplean en ellos colores y sabores de alguna clase (párrafo 10).
- iii) Sobre las especificaciones y toxicología de los siguientes emulsificantes:
 - a) Mono- y diglicéridos esterificados con ácido ortofosfórico y acético; y
 - b) Esteres poliglicerol combinados con ácido ricinoleico interesterificado. Estas observaciones deben enviarse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (párrafo 13).
- iv) Sobre la necesidad tecnológica de antiespumantes en grasas y aceites comestibles empleados para freír (párrafo 15).
- v) Sobre niveles de residuos de plaguicidas organoclorados en grasas y aceites. Estas observaciones deben enviarse al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (párrafo 16).
- vi) Sobre si se necesitan disposiciones especiales sobre etiquetado referentes a aceites y grasas que han sido sometidos a cualquier proceso que altere sus características físicas (párrafo 18).

b) Normas para aceites y grasas específicos

- i) Sobre la necesidad tecnológica del empleo de oxiestearina en aceites de arachis, semilla de algodón y soja; y sobre los niveles a que se emplea en estos aceites (párrafo 19 (b)).

- ii) Sobre la necesidad de una norma separada para aceite de mostaza. Sobre las especies que han de ser abarcadas por dicha norma; y sobre el proyecto de características de identidad que figura en el Apéndice XV (párrafo 19(f)).
 - iii) Sobre las especies de animales empleados en la producción de sebo comestible (párrafo 23).
 - iv) Sobre el empleo de la composición de ácido graso, tal como se determina por cromatografía gas líquido, como características de identidad sobre los valores que figuran en el Apéndice XVI; sobre el método a emplear; y sobre los datos experimentales disponibles, basados en este método (párrafo 27).
- c) Aceite de oliva
- i) Sobre la definición de aceite de oliva refinado (párrafo 29(a)).
 - ii) Sobre si la norma debe ocuparse de los criterios de calidad "extra", "fino" y "ordinario", posiblemente como disposiciones de etiquetado (párrafo 29(b)).
 - iii) Sobre si los índices de peróxido para los aceites de oliva refinado y aceites de oliva de residuos refinados deben ser los mismos, o menores que los correspondientes para aceites de oliva vírgenes (párrafo 29(c)).
 - iv) Sobre si se están empleando aditivos y, en este caso, cuáles y en qué cantidades (párrafo 29(d)).
 - v) Sobre los contaminantes, en caso de que existan, que se encuentran en aceites de oliva (párrafo 29(c)).
 - vi) Sobre residuos de plaguicidas en aceites de oliva. Esta información debe suministrarse al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (párrafo 29(f)).
- d) Margarina

Sobre residuos de plaguicidas. Esta información debe suministrarse al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (párrafo 31(i)).

Questiones trasladadas al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

37. a) Estudiar, así como los aditivos que figuran en la lista de los proyectos de normas:
- i) aflatoxina en aceites (párrafo 19(c));
 - ii) gosipol en aceite de semilla de algodón (párrafo 19(d));
 - iii) los emulsionantes que figuran en la lista del párrafo 31(e) (3) del informe; y
 - iv) galato de isoamilo y protocatequinato de etilo (párrafo 31(e) (5)).
- b) Estudiar la conveniencia de ésteres de tocoferol para uso en manteca (párrafo 20).

Cuestiones trasladadas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

38. Estudiar el documento aprobado por el Comité sobre Aspectos Higiénicos de Grasas, Aceites y Margarina (párrafo 31 (d) y 34).

Trabajos a realizar por la Secretaría

39. Consultar a las autoridades apropiadas sobre los nombres botánicos empleados en las normas (párrafo 19(g)).

Normas que han de distribuirse en virtud del Trámite 3 del Procedimiento

40. Aceites de oliva (Apéndice XVII).

Normas que han de enviarse a la Comisión del Codex Alimentarius

41. a) En virtud del Trámite 5 del Procedimiento

i) Norma General para Aceites y Grasas Comestibles (Apéndice II).

ii) Normas para los siguientes aceites y grasas individuales:

Aceite de soja	(Apéndice III)	Aceite de semilla de sésamo	(Apéndice IX)
Aceite de arachis	(Apéndice IV)	Aceite de semilla de cártamo	(Apéndice X)
Aceite de semilla de algodón	(Apéndice V)	Manteca	(Apéndice XI)
Aceite de semilla de girasol	(Apéndice VI)	Grasa de cerdo fundida	(Apéndice XII)
Aceite de colza	(Apéndice VII)	Premier Jus	(Apéndice XIII)
Aceite de maíz	(Apéndice VIII)	Sebo comestible	(Apéndice XIV)

b) En virtud del Trámite 8 del Procedimiento

Margarina (Apéndice XIX)

42. Las partes pertinentes de estas normas han de trasladarse para su aprobación a los Comités del Codex sobre Etiquetado, Aditivos Alimentarios y Métodos de Análisis y Toma de Muestras, respectivamente.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL GENERAL PARA ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES
NO ABARCADOS POR LAS NORMAS DE CODEX INDIVIDUALES

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICIONES Y APLICACION DE LA NORMA

- 1.1 Aceites y grasas comestibles son alimentos compuestos de glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres que existen en estado natural en las grasas y aceites. Las grasas de origen animal deben proceder de animales que estén sanos en el momento del sacrificio y adaptadas para consumo humano según determinen las autoridades competentes reconocidas por la legislación nacional.
- 1.2 Aceites y grasas vírgenes son grasas y aceites comestibles obtenidas por procedimientos mecánicos y físicos únicamente, y purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.
- 1.3 Aplicación de la norma. Esta norma se aplica a aceites, grasas y mezclas de los mismos pero no se aplica a ningún aceite o grasa que esté incluida en una norma de artículos específicos del Codex.

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- 2.1 Color, olor y sabor. Característicos del producto designado y, en lo que respecta al olor y al sabor, tanto blandos como exentos de sabor y olor extraños y rancios.
- 2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g de grasa o aceite)
- | | |
|--|----------|
| Aceites y grasas vírgenes | 4,0 máx. |
| Aceites y grasas no vírgenes | |
| En el momento de salir de la refinería | 0,2 máx. |
| Para venta al por menor | 0,4 máx. |
- 2.3 Índice de peróxido (meq. por kg grasa o aceite)
- | | |
|--|-----------|
| En el momento de salir de la refinería | 1,0 máx. |
| Para la venta al por menor | 10,0 máx. |

3. ADITIVOS

- 3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como convenientes para empleo en grasas y aceites para consumo humano. [Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios].
- 3.2 Antioxidantes
- Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg.
 - BHA o BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg.
 - Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg pero la cantidad de galatos no debe exceder de 100 mg/kg.
 - Tocoferoles naturales y sintéticos.
 - Palmitato de ascórbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico.

3.4 Colores

Caroteno y bija, pero solamente en grasas y aceites no específicamente designadas con el nombre de planta o animal de donde proceden.

3.5 Sabores

Sabores naturales y sintéticos, pero solamente en grasas y aceites no específicamente designados con el nombre de la planta o animal de donde proceden.

3.6 Emulsionantes (únicamente en grasas empleadas para panadería y para cocinar)

a) Mono- y diglicéridos de ácidos grasos - hasta un máximo de 5 por ciento en peso.

b) Mono- y diglicéridos de ácido graso esterificados con los ácidos siguientes:

acético,
tartárico,
cítrico,
acetiltartárico,
acetilcítrico,
láctico,
ortofosfórico,
y sus sales de sodio y calcio.

* c) Lecitina (como mezclas de fosfátidos y sus fracciones)

d) Esteres poliglicerol de ácidos grasos

e) Esteres poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado

f) Esteres de ácidos grasos con otros polialcoholes distintos del glicerol:

Monopalmitato de sorbitol
Monoestearato de sorbitol
Triestearato de sorbitol
(comercialmente conocidos con los nombres de "Span 40",
Span 60" y "Span 65").

g) Ester de 1,2-propilenoglicol con un radical de ácido graso solamente

h) Esteres de mono- y disacáridos con ácidos grasos ("Sucroglicéridos")

* i) Acido estearil-láctico y estearil-lactolato cálcico

* Los productos (b) a (i), aislados o en combinación, sin exceder del 2 por ciento en peso.

3.7 Agentes antiespumantes (únicamente en grasas y aceites empleados para freír)

Dimetilpolisiloxano, hasta un máximo de 10 mg/kg

4. CONTAMINANTES

Deberán aplicarse los límites máximos siguientes en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	:	∅ Virgen 0,4 "
		∅ Refinado 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de todos los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 El nombre designado para el producto de acuerdo con la definición dada en 1.1 de esta norma debe ser tal que dé una verdadera indicación de la naturaleza de la grasa o aceite y no pueda inducir a engaño al consumidor. Pueden usarse sin calificación adicional nombres tales como "aceite comestible" y "aceite para ensalada" que no indiquen un origen vegetal o animal.

5.3 Cuando un aceite haya sido sometido a tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre del aceite, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.]

5.4 La denominación "aceite virgen" o "grasa virgen" podrá emplearse únicamente para aceites o grasas que se ajusten a la definición dada en 1.2 de esta norma.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE SOJA

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de soja procede de los granos de soja (semillas de Glycine máx.L. o Glycine hispida).

1.2 Sinónimos

Aceite de soja

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C)	: 0,919 - 0,925
Índice de refracción ($n_D^{40°C}$)	: 1,466 - 1,470
Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite)	: 189 - 195
Insaponificable (%)	: 1,5 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 120 - 143

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado y, en lo que respecta al olor y al sabor, blandos o exentos de olor y sabor rancio y extraño.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la refinería	0,2 máx.
Para venta al por menor	0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería	1,0 máx.
Para la venta al por menor	10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. /Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios/:-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe exceder de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	} Virgen	: 0,4 mg/kg
		} Refinado
∅ Plomo	:	
∅ Arsénico	:	0,1 mg/kg

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "aceite de soja" o "aceite de soya" deberán estar de acuerdo con esta norma.

5.3 Cuando un aceite de soja haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de soja" ni ningún sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.]

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE ARACHIS

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de arachis procede de los cacahuets (semillas de Arachis hypogaea).

1.2 Sinónimos

Aceite de maní

Aceite de cacahuete

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C) : 0,914 - 0,917

Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$) : 1,460 - 1,465

Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite) : 187 - 196

Insaponificable (%) : 1,0 (máximo)

Índice de yodo (Wijs) : 80 - 105

1.4 Reacción específica

El contenido mínimo de ácido araquídico y otros ácidos grasos superiores, tal como se determina por cualquiera de los métodos especificados en el párrafo 6.1 de esta norma, deberá ser 4,8 por ciento.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado y, respecto al olor y al sabor, blandos o exentos de olores y sabores extraños y rancios.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

Aceite virgen 4,0 máx.

Aceite no virgen -

En el momento de salir de la refinería 0,2 máx.

Para venta al por menor 0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería	1,0 máx.
Para venta al por menor	10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. /Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios/:-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe exceder de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre) Virgen) Refinado	: 0,4 "
		: 0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas

las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "aceite de arachis", "aceite de cacahuete" o "aceite de maní" deben estar de acuerdo con esta norma.

5.3 Cuando un aceite de arachis haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de arachis" ni ningún sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Se desarrollará en colaboración con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras).

6.1 Contenido de ácido araquídico y otros ácidos grasos superiores

a) Reacción de Renard modificada - 26.077 AOAC, décima edición (1965)

o

b) Reacción de aceite de arachis (Evers) página 97, British Standard 684: 1958.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE SEMILLA DE ALGODON

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de semilla de algodón procede de las semillas de varias especies cultivadas de Gossypium.

1.2 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C)	: 0,918-0,926
Índice de refracción ($n_D^{40°C}$)	: 1,458-1,466
Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite)	: 189-198
Insaponificable (%)	: 1,5 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 99-119

1.3 Reacción especial

Reacción de Halphen

Nota: El aceite de kapok y algunos otros aceites dan una reacción positiva y las grasas de animales alimentados con harina de semilla de algodón pueden dar también positiva la reacción. Lotes diferentes de aceite de semilla de algodón pueden reacción con intensidades diferentes. La hidrogenación y el calentamiento del aceite de semilla de algodón reducen la intensidad de la reacción y pueden destruirla totalmente.

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado y, respecto al olor y al sabor, blandos o exentos de olores y sabores extraños y rancios.

2.2 Índice de ácido (mg KOH por g)

En el momento de salir de la refinería	0,2 máx.
Para venta al por menor	0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería	1,0 máx.
Para venta al por menor	10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. [Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.]:-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe exceder de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,5 "
Contenido de jabón	:	1,5 mg/kg
Hierro	:	1,5 "
∅ Cobre	(Virgen	: 0,4 "
	(Refinado	: 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "aceite de semilla de algodón" deben estar de acuerdo con esta norma.

[5.3 Cuando un aceite de semilla de algodón haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de semilla de algodón", a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.]

6. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Se desarrollará en colaboración con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras).

[Reacción de Halphen: Método Oficial AOCS, Cb. 1-25]



PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE SEMILLA DE GIRASOL

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de semilla de girasol procede de las semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus).

1.2 Sinónimos

Aceite de girasol.

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C) : 0,918-0,923

Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$) : 1,467-1,469

Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite) : 188-194

Insaponificable (%) : 1,5 máximo

Índice de yodo (Wijs) : 110-143

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado y, respecto al olor y al sabor, blandos o exentos de olores y sabores extraños y rancios.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la refinería : 0,2 máx.

Para venta al por menor : 0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por k)

En el momento de salir de la refinería : 1,0 máx.

Para venta al por menor : 10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites y para consumo humano. Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe exceder de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	(Virgen	: 0,4 "
	(Refinado	: 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "aceite de semilla de girasol" o "aceite de girasol" deben estar de acuerdo con esta norma.

∩ 5.3 Cuando un aceite de semilla de girasol haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de semilla de girasol" ni ningún sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.

6. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE COLZA

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de colza procede de las semillas de Brassica campestris, Brassica napus y Brassica tournefortii.

1.2 Sinónimos

Aceite de semilla de nabina
Aceite de semilla de colza

1.3 Características de identidad

	<u>Límites</u>
Densidad (20°C/agua a 20°C)	: 0,910-0,920
Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$)	: 1,465-1,469
Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite)	: 168-181
Insaponificable (%)	: 2,0 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 94-120
Índice de Crismer	: 80-85

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Características del producto designado y, respecto al olor y al sabor, blandos o exentos de olores y sabores extraños y rancios.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la refinería	0,2 máx.
Para venta al por menor	0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería	1,0 máx.
Para venta al por menor	10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. /Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios/:-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe exceder de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales o sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/k.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	(Virgen Refinado)	: 0,4 " : 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

- 5.2 Todos los productos designados como "aceite de colza" o "aceite de semilla de nabina" debe estar de acuerdo con esta norma.
- 5.3 El aceite producido a partir de las semillas de Eruca sativa y conforme con la norma puede designarse "aceite de Jamba Rape".
- 5.4 Cuando un aceite de colza haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de colza" ni ningún sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.]

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Se desarrollará en colaboración con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras)

[Índice de Crismer: Método oficial AOCS Cb.4 - 35].

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE MAIZ

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de maíz procede del germen de maíz (embriones de Zea mays L.)

1.2 Sinónimos

Corn oil (en inglés)

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C) : 0,917-0,925

Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$) : 1,465-1,468

Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite) : 187-195

Insaponificable (%) : 2,8 (máximo)

Índice de yodo (Wijs) : 103-128

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado, y respecto al olor y al sabor, blandos o exentos de olores y sabores extraños y rancios.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la refinería : 0,2 máx.

Para venta al por menor : 0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería : 1,0 máx.

Para venta al por menor : 10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. [Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.] :-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe pasar de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	(Virgen	: 0,4 "
	(Refinado	: 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "Aceite de maíz" o "Corn Oil" deben estar de acuerdo con esta norma.

5.3 Cuando un aceite de maíz haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de maíz" ni ningún otro sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.]

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE SEMILLA DE SESAMO

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de semilla de sésamo procede de las semillas de sésamo (semillas de Sesamum indicum L).

1.2 Sinónimos

Aceite de ajonjolif

Aceite de sésamo

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C) : 0,915-0,923

Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$) : 1,465-1,469

Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite) : 187-195

Insaponificable (%) : 2,0 (máximo)

Índice de yodo (Wijs) : 104-120

1.4 Reacciones específicas

Reacción de Villavechia modificada o reacción de aceite de sésamo (Baudoin)

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado y, en lo que respecta al olor y al sabor, blandos o exentos de olores y sabores rancios y extraños.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la refinería : 0,2 máx.

Para venta al por menor : 0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería : 1,0 máx.

Para venta al por menor : 10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como convenientes para uso en grasas y aceites para consumo humano [Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.] :-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe pasar de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	(Virgen	: 0,4 "
	(Refinado	: 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "aceite de semilla de sésamo" o "aceite de ajonjolí" deben estar de acuerdo con esta norma.

5.3 Cuando un aceite de semilla de sésamo haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de semilla de sésamo" ni ningún otro sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

[a) Reacción de Villavechia modificada - Método oficial AOCS. Cb2 - 40

b) Reacción del aceite de sésamo (Baudoin) - Página 96, British Standard 684:
1958.]

(Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras).

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA ACEITE DE SEMILLA DE CARTAMO

(Trámite del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El aceite de semilla de cártamo procede de las semillas de cártamo (semillas de Carthamus tinctorius).

1.2 Sinónimos

Aceite de alazor
Aceite de cártamo

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (20°C/agua a 20°C)	: 0,922 - 0,927
Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$)	: 1,467 - 1,470
Índice de saponificación (mg de KOH por g de aceite)	: 186 - 198
Insaponificable (%)	: 1,5 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 135 - 150

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

2.1 Color, olor y sabor

Característicos del producto designado y, en lo que respecta al olor y el sabor, blandos o exentos de colores y sabores rancios y extraños.

2.2 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la refinería	0,2 máx.
Para venta al por menor	0,4 máx.

2.3 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la refinería	1,0 máx.
Para venta al por menor	10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. [Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios]:-

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no debe pasar de 100 mg/kg;
- d) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- e) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

Acido cítrico

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	:	0,2 por ciento
Impurezas insolubles	:	0,05 "
Contenido de jabón	:	0,005 "
Hierro	:	1,5 mg/kg
∅ Cobre	(Virgen Refinado)	: 0,4 " : 0,1 "
∅ Plomo	:	0,1 "
∅ Arsénico	:	0,1 "

(∅ Los límites para cobre, plomo y arsénico, deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados específicos para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

- 5.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.
- 5.2 Todos los productos designados como "aceite de semilla de cártamo" o "aceite de alazor" deberán estar de acuerdo con esta norma.
- 5.3 Cuando un aceite de semilla de cártamo haya sido sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre de "aceite de semilla de cártamo" ni ningún otro sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.]

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA MANTECA DE CERDO

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

La manteca de cerdo es la grasa fundida de los tejidos grasos, frescos, limpios y sanos del cerdo (Sus scrofa) en buenas condiciones sanitarias en el momento del sacrificio y apta para el consumo humano según se determina por una autoridad competente reconocida en la legislación nacional. Los tejidos no deben contener huesos, piel desprendida, piel de la cabeza, orejas, rabos, órganos, tráqueas, vasos sanguíneos grandes, desperdicios de grasa, recortes, sedimentos, residuos de prensado, etc. y deben estar prácticamente exentos de tejido muscular y de sangre.

1.2 Características de identidad

Límites

Densidad (40°C/agua a 20°C)	: 0,896 - 0,904
Índice de refracción (n _D ^{40°C})	: 1,448 - 1,460
Título (°C)	: 32 - 45
Índice de saponificación (mg de KOH por g de grasa)	: 192 - 203
Insaponificable (%)	: 1,0 máx.
Índice de yodo (Wijs)	: 45 - 70

2. REACCIONES ESPECIFICAS

[Están por estudiar, por ejemplo, Índice de Boehmer]

3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.1 <u>Color</u>	: Blanca, cuando está sólida
3.2 <u>Olor y sabor</u>	: Característicos y exentos de olores y sabores extraños.
3.3 <u>Índice de ácido</u> (mg de KOH por g)	
En el momento de salir de la refinería	1,0 máx.
Para venta al por menor	1,3 máx.
3.4 <u>Índice de peróxido</u> (meq. por kg)	
En el momento de salir de la fabricación o de la refinería	6,0 máx.
Para venta al por menor	10,0 máx.

4. ADITIVOS

4.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como convenientes para uso en grasas y aceites para consumo humano. Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

4.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) NDGA, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Cualquier combinación de los antioxidantes anteriores, dentro de los límites especificados, sin exceder de un total de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos y de NDGA no deberá exceder de 100 mg/kg;
- e) Resina de guayaco, hasta un máximo de 1.000 mg/kg;
- f) Tocoferoles naturales y sintéticos;
- g) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

4.3 Sinérgicos

- a) Acido cítrico
- b) Citrato de monoisopropilo hasta un máximo de 100 mg/kg;
- c) Acido fosfórico hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Citrato de monoglicérido hasta un máximo de 100 mg/kg;
- e) Cualquier combinación de (b) a (d) dentro de los límites especificados, sin exceder de un total de 100 mg/kg.

5. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	: 0,3 por ciento
Impurezas	: 0,05 "
Contenido de jabón	: Ninguno
Hierro	: 1,5 mg/kg
∅ Cobre	: 0,4 "
∅ Arsénico	: 0,1 "
∅ Plomo	: 0,1 "

(∅ Los límites para cobre, arsénico y plomo deben estar comprendidos dentro de los límites generales para metales pesados especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

6. MANTECA SOMETIDA A TRATAMIENTO

La manteca puede contener manteca refinada, estearina de manteca y manteca hidrogenada, a condición de que se indique en la etiqueta de acuerdo con el párrafo 7.3 de esta norma.

7. ETIQUETADO

7.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

7.2 Todos los productos designados como "manteca" deben estar de acuerdo con esta norma.

7.3 Cuando haya presente manteca refinada, estearina de manteca o manteca hidrogenada, deberá declararse esto en la designación del producto.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA GRASA DE CERDO FUNDIDA

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

La grasa de cerdo fundida es la grasa fundida procedente de los tejidos y huesos del cerdo (Sus scrofa) en buenas condiciones higiénicas en el momento del sacrificio y apta para el consumo humano según se determina por una autoridad competente reconocida en la legislación nacional. Puede contener grasa de los huesos (convenientemente limpia), piel desprendida, procedente de la piel de la cabeza, de las orejas y de los rabos; los tejidos no deberán contener grasas asociadas con estómagos, órganos, glándulas, grandes vasos sanguíneos, desperdicios de grasa, recortes, sedimentos, residuos de prensado, etc.

1.2 Características de identidad

Límites

Densidad (40°C/agua a 20°C)	: 0,894 - 0,906
Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$)	: 1,448 - 1,461
Título (°C)	: 32 - 45
Índice de saponificación (mg de KOH por g de grasa)	: 192 - 203
Insaponificable (%)	: 1,2 máximo
Índice de yodo (Wijs)	: 45 - 70

2. REACCIONES ESPECIFICAS

[Están por estudiar]

3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- 3.1 Color : Blanco, cuando está sólida.
- 3.2 Olor y sabor : Característicos y exentos de olores y sabores extraños.
- 3.3 Índice de ácido (mg de KOH por g)
- | | |
|---|------------|
| En el momento de salir de la fabricación de la refinera | : 2,0 máx. |
| Para venta al por menor | : 2,5 máx. |
- 3.4 Índice de peróxido (meq. por kg)
- | | |
|---|-------------|
| En el momento de salir de la fabricación de la refinera | : 8,0 máx. |
| Para venta al por menor | : 16,0 máx. |

4. ADITIVOS

4.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:-

4.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octido y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) NDGA, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Cualquier combinación de los antioxidantes anteriores, dentro de los límites especificados, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos y NDGA no debe exceder de 100 mg/kg;
- e) Resina de guayaco hasta un máximo de 1.000 mg/kg;
- f) Tocoferoles naturales y sintéticos.
- g) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg;

4.3 Sinérgicos

- a) Acido cítrico
- b) Citrato de monoisopropilo hasta un máximo de 100 mg/kg;
- c) Acido fosfórico hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Citrato de monoglicérido hasta un máximo de 100 mg/kg;
- e) Cualquier combinación de (b) a (d), dentro de los límites especificados, sin exceder de un total de 100 mg/kg;

5. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	: 0,3 por ciento
Impurezas	: 0,05 "
Contenido de jabón	: 0,005 "
Hierro	: 1,5 mg/kg
∅ Cobre	: 0,4 "
∅ Arsénico	: 0,1 "
∅ Plomo	: 0,1 "

(∅ Los límites para cobre, arsénico y plomo deberán estar comprendidos dentro de los límites generales especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

6. Grasa de cerdo fundida sometida a tratamiento

La grasa de cerdo fundida puede contener manteca refinada, grasa de cerdo fundida refinada, manteca hidrogenada, grasa de cerdo fundida hidrogenada, estearina de manteca y estearina de grasa de cerdo fundida, a condición de que se mencione en la etiqueta de acuerdo con el párrafo 7.3 de esta norma.

7. ETIQUETADO

7.1 Generalidades. Las disposiciones contenidas en este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

7.2 Todos los productos designados como "Grasa de cerdo fundida" deben estar de acuerdo con esta norma.

7.3 Cuando haya presentes manteca refinada, grasa de cerdo fundida refinada, manteca hidrogenada, grasa de cerdo fundida hidrogenada, estearina de manteca o estearina de grasa de cerdo refinada, deberá declararse en la designación del producto.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA PREMIER JUS

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

Premier jus es el producto obtenido por fusión a temperatura suave de la grasa fresca de corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos (Bos taurus) en buenas condiciones sanitarias en el momento del sacrificio y apta para el consumo humano según se determina por una autoridad competente reconocida en la legislación nacional. La materia prima no debe contener grasas de "corte".

1.2 Sinónimos

Oleo Stock

1.3 Características de identidad

Límites

Densidad (40°C/agua a 20°C)	: 0,893 - 0,898
Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$)	: 1,448 - 1,460
Título (°C)	: 42,5 - 47
Índice de saponificación (mg de KOH por g de grasa)	: 190 - 200
Insaponificable (%)	: 1,0 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 32 - 47

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1 Color : Blanco cremoso a amarillo pálido.

2.2 Olor y sabor : Característicos y exentos de olores y sabores extraños

2.3 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la fabricación	: 1,5 máx.
Para venta al por menor	: 2,0 máx.

2.4 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la fabricación	: 6,0 máx.
Para venta al por menor	: 10,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) NDGA, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Cualquier combinación de los antioxidantes anteriores, dentro de los límites especificados, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos y de NDGA no debe exceder de 100 mg/kg;
- e) Resina de guayaco, hasta un máximo de 1.000 mg/kg;
- f) Tocoferoles naturales y sintéticos.
- g) Palmitato de ascorbilo hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

- a) Acido cítrico.
- b) Citrato de monoisopropilo hasta un máximo de 100 mg/kg;
- c) Acido fosfórico hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Citrato de monoglicérido hasta un máximo de 100 mg/kg;
- e) Cualquier combinación de (b) a (d) dentro de los límites especificados, sin exceder de un total de 100 mg/kg;

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	: 0,3 por ciento
Impurezas	: 0,05 "
Contenido de jabón	: Ninguno
Hierro	: 1,5 mg/kg
∅ Cobre	: 0,4 "
∅ Arsénico	: 0,1 "
∅ Plomo	: 0,1 "

- (∅ Los límites para cobre, arsénico y plomo deberán estar comprendidos dentro de los límites generales especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. ETIQUETADO

5.1 Generalidades. Las disposiciones contenidas en este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

5.2 Todos los productos designados como "Premier Jus" u "Oleo Stock" deben adaptarse a esta norma.

6. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA SEBO COMESTIBLE

(Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION

1.1 Procedencia

El sebo comestible es el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos frescos, limpios, sanos (incluyendo recortes), músculos y huesos acompañantes de animales bovinos (Bos taurus) y corderos (Ovis aries) en buenas condiciones sanitarias en el momento del sacrificio y apto para el consumo humano según se determina por una autoridad competente reconocida en la legislación nacional.

1.2 Sinónimos

Sebo

1.3 Características de identidad

	<u>Límites</u>
Densidad (40°C/agua a 20°C)	: 0,893 - 0,904
Índice de refracción ($n_D^{40^\circ C}$)	: 1,448 - 1,460
Título (°C)	: 40 - 49
Índice de saponificación (mg de KOH por g de grasa)	: 190 - 202
Insaponificable (%)	: 1,2 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 32 - 50

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2.1 Color

: Blanco sucio a amarillo pálido

2.2 Olor y sabor

: Característicos y exentos de olores y sabores extraños

2.3 Índice de ácido (mg de KOH por g)

En el momento de salir de la fabricación
o de la refinera : 2,0 máx.
Para venta al por menor : 2,5 máx.

2.4 Índice de peróxido (meq. por kg)

En el momento de salir de la fabricación
o de la refinera : 8,0 máx.
Para venta al por menor : 16,0 máx.

3. ADITIVOS

3.1 Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios específicamente como adecuadas para uso en grasas y aceites para consumo humano. Se recomiendan las siguientes para estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

3.2 Antioxidantes

- a) Galatos de propilo, octilo y dodecilo, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- b) BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 200 mg/kg;
- c) NDGA, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Cualquier combinación de los antioxidantes anteriores, dentro de los límites especificados, hasta un máximo de 200 mg/kg, pero la cantidad de galatos y de NDGA no debe exceder de 100 mg/kg;
- e) Resina de guayaco, hasta un máximo de 1.000 mg/kg;
- f) Tocoferoles naturales y sintéticos.
- g) Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg.

3.3 Sinérgicos

- a) Acido cítrico
- b) Citrato de monoisopropilo, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- c) Acido fosfórico, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- d) Citrato de monoglicérido, hasta un máximo de 100 mg/kg;
- e) Cualquier combinación de (b) a (d), dentro de los límites especificados, sin exceder de un total de 100 mg/kg.

4. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Materia volátil a 105°C	: 0,3 por ciento
Impurezas	: 0,05 "
Contenido de jabón	: 0,005 "
Hierro	: 1,5 mg/kg
∅ Cobre	: 0,4 "
∅ Arsénico	: 0,1 "
∅ Plomo	: 0,1 "

(∅ Los límites para cobre, arsénico y plomo, deberán estar comprendidos dentro de los límites generales especificados para todos los alimentos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los límites propuestos se consideraran inevitables desde el punto de vista tecnológico).

5. Sebo comestible sujeto a tratamiento

El sebo comestible puede contener sebo comestible refinado, a condición de que se indique en la etiqueta de acuerdo con el párrafo 6.4 de esta norma.

6. ETIQUETADO

- 6.1 Generalidades. Las disposiciones contenidas en este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.
- 6.2 Todos los productos designados como "Sebo comestible" o "Sebo" deben estar de acuerdo con esta norma.
- 6.3 Todos los productos designados con el nombre de "Sebo de buey" deberán ser obtenidos exclusivamente a partir de grasa de bovinos y todos los productos designados con el nombre de "Sebo de cordero", deberán obtenerse exclusivamente de grasa de cordero.
- 6.4 Si hay presente sebo comestible refinado, deberá declararse en la designación del producto.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

ACEITE DE SEMILLA DE MOSTAZA

1.1 Procedencia

El aceite de semilla de mostaza es el producto obtenido de las semillas de la mostaza blanca (Brassica alba), de la mostaza parda (Brassica juncea) y de la mostaza negra (Brassica nigra).

1.2 Características de identidad

	<u>Límites</u>
Densidad (20°C/agua a 20°C)	: 0,915 - 0,921
Índice de refracción ($n_D^{40°C}$)	: 1,481 - 1,469
Índice de saponificación (mg de KOH/g)	: 170 - 184
Insaponificable (%)	: 1,5 (máximo)
Índice de yodo (Wijs)	: 92 - 125

COMPOSICION ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE ARACHIS

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y aceptación por el comprador y el vendedor)	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,18 a 0,28
d)	Contenido de ácido oleico	53% a 71%
e)	Contenido de ácido linoleico	13% a 33%
f)	Contenido de ácido linolénico	No aplicable
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono	No aplicable

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10 por ciento de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - Método provisional AOCS Ce 1 - 62, Corregido 1964
AOCS Ce 2 - 66

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE SEMILLA DE ALGODON

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor)	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,3 a 0,6
d)	Contenido de ácido oleico	23% a 35%
e)	Contenido de ácido linoleico	40% a 54%
f)	Contenido de ácido linolénico	No aplicable
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono...	No aplicable

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - Método provisional AOCS Ce 1 - 62, Corregido 1964 ~~1~~ Método AOCS Ce 2 - 66

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE MAIZ

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor)	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,15 a 0,25
d)	Contenido de ácido oléico	19 % a 39 %
e)	Contenido de ácido linoleico	34 % a 62 %
f)	Contenido de ácido linolénico	No aplicable
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono ...	No aplicable

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - AOCS - Método provisional Ce 1 - 62, corregido 1964 /& Método AOCS Ce - 66/

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE COLZA

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor)	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Presentes
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,05 a 0,08
d)	Contenido de ácido oléico	No aplicable
e)	Contenido de ácido linoleico	No aplicable
f)	Contenido de ácido linolénico	10% (máximo)
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono ...	1,2 a 1,5

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Métodos de análisis - AOCS - Método provisional Ce 1 - 62, corregido en 1964 ~~6~~ Método AOCS - 66

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE SEMILLA DE CARTAMO

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor).	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor a 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,04 a 0,12
d)	Contenido de ácido oleico	13% a 21%
e)	Contenido de ácido linoleico	73% a 80%
f)	Contenido de ácido linolénico	No aplicable
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono...	No aplicable

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - AOCS - Método provisional Ce 1 - 62, Corregido en 1964 ~~/~~ Método AOCS Ce-66

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE SEMILLA DE SESAMO

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor)	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,13 a 0,20
d)	Contenido de ácido oleico	37% a 49%
e)	Contenido de ácido linoleico	35% a 50%
f)	Contenido de ácido linolénico	Ninguno
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono...	No aplicable

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - AOCS - Métodos provisionales Ce 1 - 62, Corregido en 1964 ~~6~~ Método AOCS Ce - 667

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE SOJA

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor)	
a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	Límites 0,12 a 0,20
d)	Contenido de ácido oleico	No aplicable
e)	Contenido de ácido linoleico	43% a 56%
f)	Contenido de ácido linolénico	6% a 13%
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono...	1,2 a 1,5

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - Método provisional AOCS Ce 1 - 62, corregido 1964 ~~A~~ Método AOCS Ce 2 - 66

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

ACEITE DE SEMILLA DE GIRASOL

<u>Facultativo</u>	(Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor).	
a)	Acidos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	Ninguno
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado	0,08 a 0,20
d)	Contenido de ácido oleico	14% a 35%
e)	Contenido de ácido linoleico	44% a 75%
f)	Contenido de ácido linolénico	No aplicable
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono...	No aplicable

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - Método provisional AOCS Ce 1 - 62, corregido 1964 [& Método AOCS Ce 2 - 66]

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

MANTECA [& GRASA DE CERDO FUNDIDA]

Facultativo (Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor).

a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Ninguno
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	3% (máximo)
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado -	0,25 a 0,90
d)	Contenido de ácido oleico	No aplicable
e)	Contenido de ácido linoleico	No aplicable
f)	Contenido de ácido linolénico	Ninguno
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono...	0,02 (máximo)

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - AOCS - Método provisional Ce 1 - 62, Corregido 1964
[& Método AOCS Ce - 66]

COMPOSICION DE ACIDO GRASO POR CROMATOGRAFIA GAS LIQUIDO

PREMIER JUS /& SEBO COMESTIBLE/

Facultativo (Método de análisis sujeto a acuerdo y a aceptación por el comprador y el vendedor).

a)	Acidos grasos saturados de longitud de cadena menor de 14 átomos de carbono	Presentes
b)	Acidos grasos insaturados de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono	1% (máximo)
c)	Relación de ácido graso saturado a ácido graso insaturado -	0,9 a 2,5
d)	Contenido de ácido oleico	No aplicable
e)	Contenido de ácido linoleico	No aplicable
f)	Contenido de ácido linolénico	Ninguno
g)	Relación de ácidos grasos totales de longitud de cadena mayor de 18 átomos de carbono a los de longitud de cadena igual o menor de 18 átomos de carbono	0,02 (máximo)

Notas

- 1) Para los fines de esta norma, se considera que está ausente un ácido graso cuando está en la proporción de 10% de los ácidos grasos totales.
- 2) Método de análisis - AOCS - Método provisional Ce 1 - 62, Corregido 1964
/& Método AOCS Ce - 66/

PROYECTO DE NORMAS PROVISIONALES PARA ACEITES DE OLIVA, VIRGEN Y REFINADO
Y PARA ACEITES DE OLIVA DE RESIDUOS REFINADOS

(TRAMITE 3 DEL PROCEDIMIENTO)

1. DEFINICIONES

El aceite de oliva es el aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L.) que no ha sido sometido a ninguna clase de manipulación ni tratamiento que no esté autorizado.

Los aceites obtenidos de las aceitunas se incluyen en las tres clases siguientes:

1.1 Aceite de oliva

1.1.1 Aceite de oliva virgen

El aceite de oliva virgen es el obtenido del fruto del olivo por medios mecánicos u otros medios físicos bajo condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite, y que pueda consumirse en el estado natural.

Este aceite no debe contener aditivos de ninguna clase.

1.1.2 Aceite de oliva refinado

El aceite de oliva refinado es el obtenido de aceite de oliva virgen, cuyo contenido de ácido y/o características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en el estado natural, por métodos de refinación que no originan alteraciones en la estructura glicérica inicial detectables por los métodos de análisis especificados más adelante.

1.2 Aceite de oliva de residuos refinado

El aceite de oliva de residuos refinado es el obtenido de "residuos de aceituna" por extracción mediante disolventes y convertido en comestible por tratamiento idéntico al que se describe en el punto 1.1.2.

1.3 Los aceites de oliva refinados y los aceites de oliva de residuos refinados pueden venderse solos o mezclados con aceites de oliva vírgenes.

2. CARACTERISTICAS DE IDENTIFICACION

La determinación de los ácidos grasos por cromatografía en estado gaseoso ^{1/} indica que los ácidos grasos principales contenidos en el aceite de oliva son oleico, linoleico y palmítico. También se encuentran presentes los ácidos palmitoleico, linolénico y esteárico, pero en menores proporciones, mientras pueden encontrarse también cantidades pequeñas de los ácidos araquídico, gadoleico, lignocérico y behénico. Nunca se encuentra más de 0,05% de ácido mirístico, mientras que nunca se encuentran cantidades apreciables de ácido láurico ni ácido erúxico.

^{1/} Véase Método de Análisis: M.A.I.

Los límites de composición más probables son los siguientes:

Palmitico	7,5 - 20,0 %
Palmitoleico	0,3 - 3,5 %
Estearico	0,5 - 3,5 %
Oleico	56,0 - 83,0 %
Linoleico	3,5 - 20,0 %
Linolénico	0,0 - 1,5 %

Como las cifras anteriores abarcan los aceites procedentes de todos los países productores, las diferencias entre los máximos y los mínimos son muy amplias ^{1/} Las diferencias observadas en las diversas muestras procedentes de una región son mucho menores.

Una característica del insaponificable del aceite de oliva es su contenido en escualeno que es mayor del de los otros aceites vegetales. Otra característica marcada es que sus esteroides están compuestos de betasitosterol prácticamente puro.

2.1 Indices químicos y físicos de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado

Los valores que se dan a continuación se aplican únicamente a condiciones ecológicas normales:

- Densidad (20°C/agua a 20°C) (M.A.2)	0,910 - 0,916
- Índice de refracción (n_D^{20}) (M.A.3)	1,4677- 1,4705
- Índice de yodo (Wijs) (M.A.4)	75 - 94
- Índice de saponificación (M.A.5)	184 - 196
- Insaponificable (empleando éter de petróleo) (M.A.6)	≤ 1,5 %
- Índice Bellier (M.A.7)	≤ 17
- Reacción de aceites semisecantes (M.A.8)	negativa
- Reacción de aceite de oliva residual (M.A.9)	negativa

Las determinaciones anteriores pueden complementarse por las siguientes reacciones de color:

Reacción del aceite de semilla de algodón (M.A.10)	- negativa
Reacción del aceite de té (M.A.11)	- negativa
Reacciones de aceite de sésamo (M.A.12)	- negativa

Se recomienda confirmar los resultados de estas reacciones mediante métodos más exactos (cromatografía de gas de los ácidos grasos, esteroides etc.) (M.A.1)

2.2 Indices químicos y físicos de aceite de oliva de residuos refinado

- Densidad (20°C/agua a 20°C) (M.A.2)	0,910 - 0,916
- Índice de refracción (n_D^{20}) (M.A.3)	1,4680- 1,4707

^{1/} Registros de índices de aceite de oliva: Siguiendo la recomendación del IOOC (Documento COI/R.11-11/6 (anexo 5) de 1º de octubre de 1964), los países miembros de la IOOC que producen aceite de oliva están publicando sus "Olive-oil Indexfile" (Registros de índices de aceite de oliva) nacionales, anualmente en los que se indican (en el caso de cada cosecha y área productora de aceituna en el país en cuestión) las características y los límites de los índices físicos y químicos de las diferentes calidades de sus aceites de oliva vírgenes, determinadas en distintos momentos durante el año del cultivo de la aceituna, así como al cabo de ocho meses de almacenamiento normal de estos mismos aceites. Esta información se ha publicado ya por Argentina, Grecia, Italia, España, Túnez y Turquía.

- Índice de yodo (Wijs) (M.A.4)	75 - 92
- Índice de saponificación (M.A.5)	182 - 193
- Insaponificable (empleando éter de petróleo (M.A.6)	2,5%

El insaponificable del aceite de oliva de residuos contiene más compuestos alcohólicos que el de los aceites de oliva vírgenes o refinados, y su índice de yodo es, por tanto, menor que el que normalmente se observa en aceites de oliva vírgenes o refinados, y su punto de fusión es mayor.

Reacción de aceites semisecantes (M.A.8) - negativa

Las determinaciones anteriores pueden complementarse con las siguientes reacciones de color:

Reacción de aceite de semilla de algodón (M.A.10)	- negativa
Reacción de aceite de té (M.A.11)	- negativa
Reacciones de aceite de sésamo (M.A.12)	- negativa

Se recomienda confirmar los resultados de estas reacciones mediante métodos más exactos (cromatografía de gas de los ácidos grasos, esteroides, etc.) (M.A.1)

3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

3.1 Aceite de oliva virgen

3.1.1 Color, olor, sabor

Aceites claros, de color entre amarillo y verde, con color y sabor específicos, exentos de sabores y olores que indiquen alteración o impurificación del aceite.

3.1.2 Acidez (M.A.13) (a)

La acidez libre, expresada en ácido oleico, no debe exceder de 3,3%.

ÍNDICE DE ACIDO: 6,6 mg de KOH por g de aceite

3.1.3 Índice de peróxido (M.A.14) (a)

El índice de peróxido, expresado en miliequivalentes de oxígeno activo por kg, no debe pasar de 20.

3.1.4 Extinción específica en el ultravioleta (M.A.15) (a)

La extinción específica $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (Veáse "Métodos de Análisis") no debe pasar de los siguientes valores:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 232 \text{ nm} \leq 3,5$$

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 0,25$$

Nota (a) Las cifras de acidez para diferentes calidades de aceite de oliva virgen se dan en el Anexo A del International Olive Oil Agreement (Apéndice XVIII). Los índices de peróxido y los valores de extinción específica en el ultravioleta pueden añadirse al Anexo en fecha posterior.

Los aceites que tienen una extinción específica a 270 nm mayor de 0,25 pueden seguir considerándose como aceites vírgenes si, después de hacer pasar la muestra a través de alúmina activada (Véase M.A.15, párrafo c), su extinción específica a 270 nm es menor de 0,11.

3.1.5 Humedad y materia volátil (M.A.16)

0,2% (máximo)

3.1.6 Impurezas (M.A.17)

Las impurezas insolubles en éter de petróleo no deben estar presentes en cantidad superior a 0,1%.

3.2 Aceite de oliva refinado

3.2.1 Color, olor, sabor

Aceite claro, limpio, sin sedimentos, de color amarillo claro, sin olor ni sabor específicos, pero exento de sabores y olores que indiquen alteración o impurificación del producto.

El aspecto y las características organolépticas de las mezclas con aceite de oliva virgen serán intermedios entre los de estos dos tipos.

3.2.2 Acidez (M.A.13)

La acidez libre, expresada en ácido oleico por ciento, no deberá exceder de 0,30%.

[INDICE DE ACIDO: 0,6 mg de KOH por g de aceite]

3.2.3 Indice de peróxido (M.A.14)

El índice de peróxido, expresado en miliequivalentes de oxígeno activo por kg de aceite, de los aceites refinados o sus mezclas, no debe exceder de 20.

3.2.4 Extinción específica en el ultravioleta (M.A.15)

La extinción específica $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (Véase "Métodos de Análisis") no deberá exceder del valor siguiente:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 1,10$$

La variación de esta extinción en la región de 270 nm ΔE (Véase "Métodos de Análisis") no deberá exceder:

$$\Delta E \leq 0,16$$

La extinción específica de mezclas con aceites vírgenes y aceites refinados no deberá exceder de los valores siguientes:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 0,90$$

$$\Delta E \leq 0,15$$

3.2.5 Humedad y materia volátil (M.A.16)

0,1% (máximo)

3.2.6 Impurezas (M.A.17)

Las impurezas insolubles en éter de petróleo no deberán estar presentes en cantidad superior a 0,05%.

3.2.7 Reacción de jabón (M.A.18)

Las reacciones para detectar indicios de jabón deben dar resultado negativo. Este método no es aplicable a mezclas de aceites de oliva vírgenes y refinados.

3.3. Aceites de oliva de residuos refinados

3.3.1 Color, olor, sabor

Aceite claro, limpio, sin sedimentos, de un color entre amarillo y pardo amarillento, sin olor ni sabor específicos, pero exento de olores y sabores que indiquen alteración o impurificación del aceite.

El aspecto y las características organolépticas de mezclas con aceites de oliva vírgenes serán intermedios entre los de estos dos tipos.

3.3.2 Acidez (M.A.13)

La acidez libre, expresada en ácido oleico por ciento, no deberá exceder de 0,30%.

[INDICE DE ACIDO: 0,6 mg de KOH por g de aceite]

3.3.3 Indice de peróxido (M.A.14)

El índice de peróxido, expresado en miliequivalentes de oxígeno activo por kg de aceite, de aceites de oliva de residuos refinados o mezclas de éstos con aceites de oliva vírgenes no deberá exceder de 20.

3.3.4 Extinción específica en el ultravioleta (M.A.15)

Las extinciones específicas $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (Véase "Métodos de Análisis") no deberán exceder de los siguientes valores:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 232 \text{ nm} \leq 6,00$$

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 2,00$$

La variación de esta extinción en la región de 270 nm no deberá exceder de:

$$\Delta E \leq 0,20$$

La extinción específica de mezclas de aceite de oliva virgen y aceites de oliva de residuos refinados no deberá exceder de los siguientes valores:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 232 \text{ nm} \leq 5,50$$

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 1,70$$

$$\Delta E \leq 0,18$$

3.3.5 Humedad y materia volátil

Idéntico con 3.2.5.

3.3.6 Impurezas

Idéntico con 3.2.6.

3.3.7 Reacción de jabón

Idéntico con 3.2.7

3.3.8 Indicios de disolvente

El aceite no deberá contener indicios del disolvente empleado para su extracción.

4. ETIQUETADO

- 4.1 Generalidades. Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.
- 4.2 Todos los productos designados como "aceite de oliva" deberán estar de acuerdo con las disposiciones para aceite de oliva virgen o aceite de oliva refinado y habrán de ser, o bien aceite de oliva virgen o una mezcla de aceite de oliva refinado.
- 4.3 Todos los productos designados como "aceite de oliva virgen" deberán estar de acuerdo con las disposiciones para aceite de oliva virgen.
- 4.4 Todos los productos designados como "aceite de oliva refinado" deberán estar de acuerdo con las disposiciones para aceite de oliva refinado.
- 4.5 Todos los productos designados como "aceite de oliva de residuos refinado" deberán estar de acuerdo con las disposiciones para aceite de oliva de residuos refinado.
- 4.6 El aceite de oliva de residuos refinado no deberá denominarse "aceite de oliva" sin calificación, sino siempre "aceite de oliva de residuos refinado".
- 4.7 Las mezclas de aceite virgen y aceite de oliva de residuos refinado deberán denominarse "aceite de residuo refinado y aceite de oliva".

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS

- 5.1 Las disposiciones de este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
- 5.2 Los métodos de análisis empleados en relación con esta norma deberán ser los que se indican en el Apéndice.

EXTRACTO DEL ANEXO AL ACUERDO INTERNACIONAL SOBRE EL ACEITE DE OLIVA

1. Aceites de oliva vírgenes (Nota: La expresión "Aceite de oliva virgen puro" puede emplearse también): los aceites de oliva producidos por procedimientos mecánicos y exentos de cualquier mezcla de otros tipos de aceites extraídos de una manera diferente se clasifican como sigue:
 - a) Extra: Aceite de oliva de aroma absolutamente perfecto, que tiene una acidez máxima, es decir, un contenido en ácido oleico de 1 gramo por 100 gramos.
 - b) Fino: Aceite de oliva con las mismas características que el extra, excepto que su acidez máxima, es decir, contenido de ácido oleico, es 1,5 gramos por 100 gramos.
 - c) Ordinario: (Nota: La expresión "semifino" puede emplearse también como equivalente de "ordinario" o en lugar del mismo): Aceite de oliva de buen sabor que tenga una acidez máxima, es decir, contenido de ácido oleico, de 3 gramos por 100 gramos, con un margen de tolerancia de 10% con respecto a la acidez indicada.
 - d) [No aplicable a la Norma]
2. Aceites de oliva refinados (Nota: La expresión "aceite de oliva refinado puro" puede emplearse también): obtenidos por refinación de aceite de oliva virgen.
3. Aceites de oliva puros: Constituidos por una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado. Pueden clasificarse también los aceites mixtos como tipos, cuyas características se determinan por acuerdo mutuo entre compradores y vendedores.
4. Aceites de oliva de residuos: Aceites obtenidos por tratamiento de residuos de aceituna con disolventes.
5. Aceites de oliva de residuos refinados: Aceites obtenidos por refinación de los aceites mencionados en el párrafo 4 y destinados a empleo como alimentos.

(Nota: Las mezclas de aceite de oliva de residuos refinado y aceite de oliva virgen habitualmente destinadas al consumo doméstico en ciertos países productores se denominan "aceite de residuos refinado y aceite de oliva". Estas mezclas no deben denominarse en ninguna circunstancia con el simple nombre de "aceite de oliva").
6. [No aplicable a la Norma.]

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA MARGARINA

(TRAMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)

1. DEFINICION Y APLICACION DE LA NORMA

1.1 Definición

Margarina es un alimento en forma de una emulsión líquida o plástica, principalmente del tipo agua/aceite, obtenido principalmente de grasas y aceites comestibles, que no proceden de la leche o sólo proceden de ella parcialmente.

1.2 Aplicación de la norma

Esta norma no se aplicará a ningún producto que contenga menos de 80 por ciento de grasa y no esté rotulado de alguna manera que indique, directa o indirectamente, que el producto es margarina.

2. DEFINICIONES DE OTROS TERMINOS EMPLEADOS EN LA NORMA

2.1 "Grasas y aceites comestibles" se refiere a alimentos constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal, o marino. Las grasas de origen animal deben producirse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento del sacrificio y aptas para consumo humano según se determina por una autoridad competente reconocida en la legislación nacional. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres existentes en estado natural en la grasa o aceite. Pueden emplearse grasas y aceites comestibles que han sido sometidos a procesos de modificación.

2.2 "Preempaquetado" se refiere a empaquetado o preparado previamente, listo para la venta al por menor en un recipiente.

3. COMPOSICION

3.1 Materias primas

- a) Grasas y aceites comestibles o sus mezclas
- b) Agua y/o leche y/o productos lácteos.

3.2 Contenido mínimo de grasa: 80% del producto, en peso.

3.3 Adiciones

Pueden añadirse a la margarina las siguientes sustancias:

- a) Vitaminas Vitamina A (incluyendo ésteres)
Vitamina D
Vitamina E (incluyendo ésteres)

Los niveles máximos y mínimos para vitaminas A, D y E deberán establecerse por legislación nacional de acuerdo con las necesidades de cada uno de los países.

- b) Cloruro sódico.
- c) Azúcares (tal como se define por el Comité del Codex sobre Azúcares)
- d) Proteínas comestibles adecuadas.

4. ADITIVOS

Las sustancias aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios como adecuadas para empleo en margarina.

La siguiente es una lista provisional que se somete a estudio por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. (Los niveles, cuando se especifican, se refieren al peso de la margarina):

- a) Colores: Carotenos, otros carotenoides, bija, curcumina.
- b) Sabores: Sustancias saporíferas que se encuentran en estado natural en los alimentos y productos sintéticos idénticos.
- c) Emulsionantes:
 - i) Lecitina (fosfátidos) y fracciones de lecitina.
 - ii) Mono- y di- glicéridos de ácidos grasos no polimerizados de origen vegetal y animal.
 - iii) Esteres poliglicerol (parciales) de ácidos grasos no polimerizados o no oxidados (Máximo 0,05%).
 - iv) Esteres totales o parciales de mono- y di- glicéridos y ácidos acético, láctico, cítrico, tartárico, tartárico acetilado (Máximo 1,0%).
 - v) Esteres propilenoglicol de ácidos grasos no polimerizados (Máximo 2,0%).
 - vi) Esteres de sucrosa (incluyendo glicéridos de sucrosa) de ácidos grasos no polimerizados (Máximo 1,0%).
 - vii) Monoesterato de sorbitano, monopalmitato de sorbitano, o triesteato de sorbitano (Máximo 1,0%).
- d) Sustancias conservadoras: Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio y ácido benzoico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo, separadamente o mezclados, expresado como ácidos, de 1.000 mg/kg
- e) Antioxidantes:
 - Galatos de propilo, octilo y dodecilo, BHA, BHT, aislados o en combinación, hasta un máximo de 100 mg/kg
 - Tocoferoles naturales y sintéticos
 - Palmitato de ascorbilo, hasta un máximo de 200 mg/kg
- f) Otros aditivos: Acido cítrico, láctico y tartárico y sus sales; bicarbonato sódico, carbonato sódico, hidróxido sódico, hidróxido sódico como agentes correctores de pH.

5. CONTAMINANTES

Deben aplicarse los límites máximos siguientes, en peso:

Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

6. EMPAQUETADO

La margarina, cuando se venda al por menor, deberá preempaquetarse, pudiendo venderse en paquetes de cualquier forma.

7. ETIQUETADO

7.1 Generalidades. Las disposiciones contenidas en este párrafo están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a todas las disposiciones generales establecidas por dicho Comité y aprobadas posteriormente por la Comisión.

7.2 El producto deberá denominarse "margarina" y todos los productos designados con el nombre de "margarina" deberán estar de acuerdo con esta norma.

7.3 No deberá hacerse referencia a la presencia de grasa de leche o mantequilla en la margarina, aparte de una declaración sobre la proporción de grasa de leche o mantequilla presente cuando esta proporción es sustancial (10% del contenido total de grasa o más).

7.4 No deberá hacerse referencia a la presencia de ninguna vitamina en la margarina, a menos que se declare en el rótulo el nombre y la cantidad de la vitamina.

7.5 A los fines de los párrafos 7.3 y 7.4, la palabra "referencia" no debe entenderse que abarca una simple mención de grasa de leche, mantequilla, o vitaminas en una lista de ingredientes, si dicha lista es exigida por la legislación nacional o por disposiciones generales sobre rotulación de alimentos establecida por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y aprobada posteriormente por la Comisión.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS