



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  
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

CX 5/15

ALINORM 69/11  
(CODEX/GRASAS  
Y ACEITES/INFORME V)

Octubre 1968

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Sexto periodo de sesiones, Ginebra, 4-14 marzo 1969

INFORME DEL QUINTO PERIODO DE SESIONES

DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Londres,  
16-20 septiembre 1968

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites celebró su quinto período de sesiones del 16 al 20 de septiembre de 1968, en Londres, bajo la presidencia del Sr. J.H.V. Davies del Reino Unido. Asistieron a esta reunión 57 delegados y observadores de 23 países y 7 organizaciones internacionales. En el Apéndice I figura la lista de los asistentes a la reunión.

Normas generales para las grasas y aceites comestibles (Trámite 7 del Procedimiento)

2. El Comité tuvo ocasión de examinar los documentos Codex/Grasas y Aceites/45, Codex/Grasas y Aceites/51, Codex/Grasas y Aceites/52, Codex/Grasas y Aceites/53, Codex/Grasas y Aceites/54 y Codex/Grasas y Aceites/55. Después de desarrollarse un amplio debate, durante el cual se plantearon cuestiones de fondo, se revisó la norma que figura en el Apéndice II.

(a) Ambito

El Comité decidió enmendar la sección relativa al Ambito en la forma siguiente:

"Esta norma se aplica a los aceites, grasas y sus mezclas, incluidas aquellas que se han sometido a un proceso de modificación, pero no se aplica a ningún aceite o grasa que sea objeto de una norma específica sobre productos del Codex, y se denomine con un nombre específico establecido en dicha norma."

(b) Descripción

El Comité decidió enmendar la definición de grasas y aceites vírgenes en la forma siguiente:

"Se entiende por grasas y aceites vírgenes las grasas y aceites comestibles obtenidos por procedimientos mecánicos y la aplicación de calor únicamente. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente."

(c) Glicéridos de los ácidos grasos

El Comité convino en que la primera frase de la descripción de grasas y aceites comestibles se refería solamente a los glicéridos de los ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino.

(d) Olor y sabor

El comité acordó que se suprimieran las palabras ".....tanto blandos como", ya que un olor y sabor blandos son característicos de un aceite o grasa refinados.

(e) Valores de refinación y para la venta al por menor

El Comité decidió que solamente se incluyese en cada norma un solo índice de ácido y de peróxido. Estos índices se aplicarán

en cualquier momento de su puesta en vigor. Se estimó que no era necesario establecer índices separados para las fases de refinación y de venta al por menor.

(f) Índice de ácido

El Comité acordó aumentar el índice de ácido para las grasas y aceites no vírgenes a 0,6 mg KOH por g.

(g) Colores

El Comité decidió que se añadiese la curcumina; se añadieron también los colores carotenoides enumerados como admisibles para ser utilizados en los alimentos, en el Apéndice VII del informe del quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité reconoció que el caroteno y la bija son susceptibles de perder su color, especialmente en los climas cálidos. Sin embargo, en el caso de los sustitutivos del "Ghee" (Vanaspati), el Comité no ha dispuesto de información suficiente sobre los colores, que eventualmente se empleen en aquellos países que fabrican este producto. Por tanto, decidió que todo país que desee emplear otros colores que no sean los carotenoides y la bija en el producto tendrán que facilitar detalles de estos colores, de sus especificaciones y datos toxicológicos para que puedan ser considerados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, antes de que puedan estudiarse para incluirlos en la norma.

(h) Emulsionantes

El Comité decidió que el empleo de los emulsionantes no debe limitarse a las grasas empleadas en las grasas de panadería y para cocinar. Convino además en que existía una necesidad tecnológica que justifica el uso de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos a dosis superiores al 5 por ciento, en peso. Por tanto, decidió que no se estipulase ninguna limitación. El Comité decidió que no se suprimiesen los ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado; sin embargo, invitó al delegado de Argentina a que facilitase al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios información detallada sobre sus objeciones de carácter toxicológico respecto a estos emulsionantes. El Comité convino en que se añadiese el monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán y el monooleato de polioxietilén (20) sorbitán para los cuales el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había establecido una ingestión diaria admisible (IDA). El Comité modificó "ésteres de 1, 2-propilén glicol con un radical de ácido graso solamente" por "1, 2-ésteres de propilén glicol de ácidos grasos" con objeto de ponerlo de acuerdo con las sustancias evaluadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. El delegado de los Estados Unidos propuso la adición de los ésteres del ácido diacetiltartárico de los mono- y diglicéridos. Estimó que esta sustancia era sinónima de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos esterificados con ácido acetiltartárico.

Se decidió que se pidiese al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que examine la toxicología de los siguientes emulsionantes, sugeridos por el delegado de los Estados Unidos:

- (i) Monoglicéridos succinilados;
- (ii) Hidrogensuccinato de estearoil-propilen-glicol (sinónimo de suciestearina);
- (iii) Citrato de estearilmonogliceridilo, y
- (iv) Lecitina hidroxilada.

(i) Antioxidantes

El Comité acordó que se añadiese el galato de isoamilo a la lista de galatos; añadir el protocatequinato de etilo a una dosis máxima de 200 mg/kg; y el estearato de ascorbilo a 200 mg/kg. Se pidió al delegado del Japón que facilitase especificaciones e información toxicológica sobre estos antioxidantes al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Se decidió añadir también el tiodipropionato de dilaurilo a una dosis máxima de 200 mg/kg; respecto a este antioxidante el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una IDA. Se decidió que se pida al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que examine la toxicología de los siguientes antioxidantes, sugeridos por el delegado de los Estados Unidos:

- (i) 4-hidroximetil -2,6-di-ter-butilfenol;
- (ii) citrato de estearilo; y
- (iii) 2,4,5-trihidroxi-buti-rofenona (THBP)

(j) Sustancias sinérgicas

El Comité convino en añadir el Citrato de sodio sin limitación y el citrato de monoisopropilo y ácido fosfórico hasta una dosis máxima de 100 mg/kg. El Comité tomó nota de los puntos de vista expresados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios sobre el ácido fosfórico, pero reconoció que esta sustancia sinérgica actualmente, se emplea en las grasas y aceites, y estimó que existían razones tecnológicas para su uso. El Comité acordó que el citrato de monoglicérido, propuesto por el delegado de los Estados Unidos, a una dosis de 100 mg/kg, figuraba ya en la lista autorizada de emulsionantes (mono- y diglicéridos de los ácidos grasos esterificados con ácido cítrico).

(k) Agentes antiespumantes

El Comité acordó que se incluyera en la norma una disposición sobre los agentes antiespumantes y que no había necesidad de limitar su uso en las grasas y aceites que se empleaban para freír. El Comité convino, igualmente, que la especificación relativa al dimetilpolisiloxano (sinónimo, dimetilsilicona) debía ser la que figura en el "Food

Chemical Codex" (Codex Químico de la Alimentación) y que debía autorizarse sus mezclas con el silicodióxido.

(l) Contaminantes

El Comité acordó formular valores separados para el hierro en los aceites vírgenes y refinados. Estos valores se fijaron en 5 mg/kg y 1,5 mg/kg, respectivamente.

(m) Oxistearina

El Comité convino en que existían buenas razones tecnológicas para justificar el uso de la oxistearina hasta una dosis máxima de 0,125 por ciento, en peso, en todos los aceites. La oxistearina era útil no solamente como agente inhibidor de la cristalización sino también como agente para facilitar la extracción de los productos de panadería. El Comité convino también en que se incluyese la oxistearina en la Norma General.

(n) El delegado de la República Federal de Alemania no estuvo de acuerdo con las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que figuraban en esta norma ni con las que figuraban en las normas para grasas y aceites específicos ni en la margarina. Consideraba que de la lista de colores debía suprimirse la curcumina; que solamente debían autorizarse las sustancias aromáticas naturales y sus equivalentes sintéticos; y que en la lista de los emulsionantes no debían autorizarse los ésteres de poliglicerol de los ácidos grasos y del ácido ricinoleico interesterificado, los ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, el monoestearato de sorbitán, el monopalmitato de sorbitán y el triestearato de sorbitán, el ácido estearil-láctico y el lactilato estearilo de calcio; que el uso de los demás emulsionantes debía limitarse a las grasas y a los aceites y a la margarina si se destinaban para fines industriales; que solamente debían autorizarse los antioxidantes naturales en los productos destinados al consumo directo humano; que los galatos y el BHA solamente debían autorizarse en los productos destinados para fines industriales; que no debían autorizarse el BHT, el NDGA ni la resina de guayaco; y que no debían autorizarse tampoco los agentes antiespumantes ni la oxistearina.

(o) Algunos delegados señalaron que no todos los aditivos que figuraban en las normas estaban autorizados en sus respectivos países, y sugirieron que se anexase a las normas información detallada, estableciendo qué aditivos estaban autorizados o prohibidos en cada país.

(p) Etiquetado

El Comité acordó :

- (i) que no era necesario que la indicación de las diferentes grasas y aceites se hiciese en términos específicos. No obstante, si era necesario para información del consumidor saber si la grasa o aceite empleado era de origen animal o vegetal, y el Comité decidió que se utilizasen los nombres de la clase: "aceite vegetal"; "grasa vegetal"; y "grasa animal";

- (ii) que cuando las grasas y aceites se empleen como ingredientes en otros alimentos, bastará usar los nombres de las diversas clases para diferenciar entre grasas y aceites de origen animal y vegetal;
- (iii) que puede haber la necesidad respecto a ciertos países (por ejemplo, por razones religiosas) de insistir en una indicación de la clase de animal del que se ha derivado la grasa o el aceite. En estos casos, dicho país podrá establecer los requisitos necesarios en su legislación nacional;
- (iv) que deben declararse todos los aditivos presentes en las grasas y aceites. El Comité acordó que el hecho de que un aditivo deba declararse específicamente de un modo genérico era una cuestión de la competencia de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y sobre Etiquetado de Alimentos; y
- (v) que las decisiones que se tomen respecto a los incisos (i) a (iii) se transmitan al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

3. El Comité consideró que la sección revisada que trata del etiquetado satisfacía los puntos que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos había planteado en los párrafos 47 y 50 del Informe de su Tercer período de sesiones.

4. El Comité decidió que la norma se pasase al Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales.

Proyecto de normas para aceites específicos (Trámite 7 del Procedimiento)

5. El Comité examinó los proyectos de normas para los aceites específicos y los enmendó en la forma que figura en los Apéndices III a XI de este informe. En el curso de los debates se plantearon los siguientes puntos:

- (a) Colores, agentes aromáticos, antioxidantes, sustancias sinérgicas, agentes antiespumantes y oxiestearina

El Comité acordó que en las diversas normas sobre los agentes vegetales se incluyesen las disposiciones de la Norma General, excepto en el caso de los aceites vírgenes.

- (b) Indice de Bellier

El Comité tomó nota de que este asunto continuaba estudiándolo la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (UIQPA). Se acordó no tomar ninguna otra nueva medida hasta que se hubiesen completado estas discusiones.

- (c) Contenido de hierro

El delegado de Turquía consideró que la dosis máxima de contenido de hierro debe aumentarse a 5 mg/kg en todos los aceites

vegetales. El Comité decidió que este valor estaba justificado respecto a los aceites vírgenes, pero no lo estaba respecto a los aceites refinados.

(d) Aceite de mostaza (Trámite 4 del Procedimiento)

El Comité decidió elaborar una norma separada para el aceite de mostaza que abarcara las especies Sinapis alba, Brassica juncea y Brassica nigra. Decidió también estipular un límite máximo de 0,4 por ciento, en peso, respecto al isotiocianato de alilo.

6. El Comité decidió que las normas que se encontraban en el Trámite 7 del Procedimiento se pasasen al Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales. En el caso del aceite de mostaza, que se encontraba en el Trámite 4 del Procedimiento, el Comité decidió pasar la norma al Trámite 5 y recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que, como no existía ninguna controversia respecto a la misma, la Comisión autorizase que se omitiesen los Trámites 6, 7 y 8 de los Procedimientos, de conformidad con el párrafo 2 de la Introducción al Procedimiento para la elaboración de normas del Codex.

7. Proyecto de normas para las grasas animales (Trámite 7 del Procedimiento)

El Comité discutió los proyectos de normas para la manteca, la grasa de cerdo fundida primeros jugos y sebo comestible, enmendándolos en la forma que aparece en los Apéndices XII a XV de este informe. En el curso de los debates se plantearon los siguientes puntos:

(a) Necesidad de establecer normas separadas para la manteca y la grasa de cerdo fundida

El Comité decidió que deben establecerse normas separadas para estos productos. Los delegados de Canadá, República Federal de Alemania, Japón y los Estados Unidos, opinaron que solamente era necesario una norma, porque la grasa de cerdo fundida no era un producto importante en el comercio internacional, y resultaba difícil, si no imposible, distinguir analíticamente entre manteca y grasa de cerdo fundida. El delegado de Canadá consideró también que en la práctica comercial, tanto en su país como en otros, no se hacía ninguna distinción entre ambos productos.

(b) Índice de Boehmer

El Comité tomó nota de que continuaban las investigaciones de la UIQPA. Se decidió no tomar ninguna otra nueva medida hasta que se hayan completado estas investigaciones.

(c) Antioxidantes

El Comité acordó incluir todos los antioxidantes de la Norma General en las diferentes normas de grasas animales. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su cuarto período de sesiones, no había aprobado el NDGA debido a no disponer de información toxicológica suficiente, y que se había informado al Comité de que el NDGA quizá ya no se fabricase más. El delegado de los Estados Unidos manifestó que este antioxidante continuaba fabricándose y empleándose en los Estados Unidos en las grasas animales. El Comité decidió, por tanto, retenerlo en la norma.

(d) Norma para la grasa de cerdo fundida

El Comité decidió enmendar la descripción en la forma siguiente :

"Se entiende por grasa de cerdo fundida, la grasa procedente de los tejidos y huesos del cerdo (Sus scrofa) en buenas condiciones sanitarias en el momento del sacrificio y apta para el consumo humano, en la forma determinada por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Puede contener grasa de los huesos (limpiados adecuadamente), de la piel desprendida, piel de la cabeza, piel de las orejas, de los rabos y de cualesquiera otros tejidos aptos para el consumo humano."

8. El Comité decidió que estas normas se pasasen at Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales.

Normas de identidad revisadas para grasas y aceites

9. El Comité tuvo ocasión de examinar los documentos Codex/Grasas y Aceites/45, Codex/Grasas y Aceites/46, Codex/Grasas y Aceites/51, Codex/Grasas y Aceites/52, Codex/Grasas y Aceites/53 y Codex/Grasas y Aceites/54.

10. Después de desarrollarse un amplio debate, el Comité se mostró de acuerdo en que se habían hecho considerables progresos en el uso de la cromatografía por gas líquido para la identificación de las grasas y aceites, por lo que se refiere a su composición de ácido graso; y que este método llegaría a ser el método elegido en un futuro no muy lejano. Sin embargo, todavía no existía una técnica internacionalmente aceptable para el método, y no todos los países disponían del equipo necesario. Además, tampoco se habían llegado a un acuerdo respecto a los límites aceptables de los valores para grasas y aceites específicos. El Comité consideró que era necesario tomar decisiones inmediatamente, a fin de incluir en las normas, tan pronto como fuese posible, los límites del contenido de ácido graso, determinado mediante técnicas de cromatografía por gas líquido como criterios limitadores para llegar a la identificación de grasas y aceites específicos; estos criterios formarían parte de las disposiciones obligatorias de las normas. A su debido tiempo, estos valores podrán sustituir a las actuales características obligatorias de identidad basadas en los métodos clásicos de análisis. Como primera medida, el Comité acordó someter los valores presentados por el delegado de los Estados Unidos, tal como figuran en el Apéndice XVI, a los gobiernos, solicitando observaciones y, en su próxima reunión considerar si las normas deben o no enmendarse insertando estos valores, revisados, en la forma que se estime necesario, o en las normas como criterios recomendatorios. El Comité observó que era necesario incluir valores para el aceite de mostaza.

Aceites de oliva (Trámite 4 del Procedimiento)

11. El Comité tuvo ocasión de examinar los documentos Codex/Grasas y Aceites/43 y Codex/Grasas y Aceites/50. El Comité examinó el proyecto de norma para el aceite de oliva, enmendándolo en la forma que figura en el Apéndice XIX del informe. En el curso de los debates se plantearon los siguientes puntos :



(a) Descripción (Aceite de oliva virgen)

El Comité decidió enmendar la definición del aceite de oliva virgen en la forma siguiente:

"Aceite de oliva virgen es el obtenido del fruto del olivo por medios mecánicos u otros medios físicos en determinadas condiciones de temperatura, que no produzcan la alteración del aceite. El aceite de oliva virgen es un aceite adecuado para ser consumido en estado natural."

(b) Descripción (Aceite de oliva refinado)

El Comité decidió enmendar la definición suprimiendo las palabras "Detectables por los métodos de análisis especificados más adelante."

(c) Índice de refracción

Aunque algunas delegaciones consideraron que quizá fuese conveniente armonizar la norma con el contenido de las normas relativas a otros aceites vegetales, haciendo la medición del índice a 40°C, se convino en dejar la temperatura a 20°C, ya que esta temperatura era la que, de un modo general y tradicionalmente, se empleaba en los países productores de aceite de oliva.

(d) Acidez

El Comité acordó incluir en la Norma el índice de ácido y un valor para la acidez libre (expresada como ácido oleico).

(e) Aditivos

El Comité acordó que no debía autorizarse el uso de aditivos en los aceites de oliva vírgenes y en las mezclas de aceites de oliva vírgenes con aceites refinados y aceites de residuos refinados, ya que no existía prueba alguna de que fuesen necesarios desde un punto de vista tecnológico. Algunas delegaciones opinaron que debía autorizarse el empleo de aditivos en los aceites de oliva refinados y en los aceites de orujo de aceitunas refinados, que se pusiesen a la venta como tales. El Comité decidió que no se incluyese en la Norma ninguna disposición relativa a los aditivos. Se señaló que normalmente los aceites de oliva refinados y los aceites de orujo de aceitunas refinados, no se vendían directamente al consumidor, y que a este respecto, los aceites de oliva diferían de los otros aceites vegetales refinados, en los que se autorizaba el uso de aditivos. Se acordó que las disposiciones de la norma, que prohibían el uso de aditivos en los aceites refinados y en los aceites de orujo de aceitunas refinados, vendidos como tales, se señalasen específicamente a la atención de los Estados Miembros, y que se les pidiesen sus puntos de vista acerca de la necesidad de emplear aditivos en estos productos, junto con detalles de los aditivos que, realmente, se empleaban y sus dosis de uso.

(f) Métodos de análisis para los aceites de oliva

El Comité decidió que la reacción de jabón (página 12 del Apéndice IV del Informe del Tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras) se enmiende, sustituyendo en la última oración, las palabras "la capa aceitónica inferior" por las palabras "la capa aceitónica superior".

12. El Comité consideró la nota sobre los registros de índices de aceites de oliva, que figuraba en el proyecto anterior de la norma. Estimaron que esta nota no estaba redactada en una forma que sirviera para ayudar a la interpretación a que aumentase la utilidad de la norma. Si debían mencionarse los registros de índices, entonces habría de hacerse una referencia más precisa. El Comité, por tanto, acordó que, por el momento, se suprimiese la nota en el proyecto de norma.

13. El Comité observó el hecho de que, en condiciones ecológicas excepcionales, algunos aceites de oliva de Marruecos y, quizá, también de algunos otros países, podrían presentar un índice de yodo más elevado que el que figuraba en la norma aunque todas las demás características de identificación, pureza y cualidad figurasen dentro de los límites estipulados.

14. El Comité subrayó que ninguna estipulación de las disposiciones de etiquetado de la norma impedirán que las mezclas de aceites de olivas vírgenes y de aceites de oliva refinados se clasifiquen y vendan con nombres de tipos (por ejemplo, "tipo Riviera"), determinándose las características de tales tipos por acuerdos concertados entre el comprador y el vendedor.

15. El Comité decidió que la norma se pasase al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales.

Métodos de análisis

16. El Comité tuvo ocasión de examinar los documentos Codex/ Grasas y Aceites/42 y Codex/Grasas y Aceites/48.

17. El Comité acordó que era necesario llevar a cabo pruebas cualitativas que permitiesen la rápida identificación de la presencia de aditivos en las grasas y en los aceites. El Comité estuvo de acuerdo con las propuestas combinadas de los delegados de los Países Bajos y de los Estados Unidos, de que se recomendase al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras los métodos que se enumeran en el Apéndice XVIII del Informe. El observador de la ISO señaló a la atención del Comité un proyecto de método para la determinación cualitativa de los antioxidantes en las grasas animales (ISO/TC/34/SC6/WG3(Secretaría 50)63).

Margarina (Trámite 8 del Procedimiento)

18. El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, después de habersele notificado las principales observaciones hechas por los Gobiernos, decidió en su 12º período de sesiones, que la norma sobre la margarina se trasladase de nuevo al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, para que la volviera a examinar, a la luz de las observaciones recibidas, antes de que la Comisión la considere de nuevo en su Sexto período de sesiones.

19. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX 5/15.3 (marzo 1968) y Codex/Grasas y Aceites/49. En el curso del examen de la norma sobre la margarina, versión modificada que figura como Apéndice XX del Informe, se plantearon las siguientes cuestiones :

(a) Margarinas del tipo aceite/agua

El delegado del Japón llamó la atención respecto a la producción en su país de la margarina del tipo aceite/agua, que tenía un valor especial para la elaboración de repostería, que no parece que esté incluida en la sección "Descripción" de la norma. El Comité acordó enmendar las palabras "principalmente del tipo agua/aceite" por las palabras "que, por regla general, principalmente es del tipo agua/aceite", con objeto de que este producto quedase incluido en forma evidente dentro de la norma. El observador de la I.F.M.A. consideró que esta enmienda no era conveniente, ya que hacía que todo una nueva serie de alimentos que quedaban excluidos en virtud de la actual descripción, entrasen dentro del marco de la norma. En opinión de la I.F.M.A. uno de estos alimentos era la mayonesa. Algunos delegados estuvieron de acuerdo con este punto de vista.

(b) Empleo de la grasa de la leche en la margarina

El Comité decidió que debía autorizarse el empleo de la grasa de la leche en la margarina. El Comité reconoció que el uso de la grasa de la leche constituía una práctica de fabricación bien establecida en muchos países y que, por tanto, una norma internacional debía reconocer este hecho. Los delegados de Australia, Italia y Nueva Zelanda consideraron que no debía autorizarse el empleo de la grasa de la leche.

(c) Limitación de la cantidad de la grasa de la leche

El Comité decidió que no se incluyese ningún valor máximo relativo a la grasa de la leche en la norma, y que se retuviese el concepto indicado con las palabras "producida principalmente de grasas y aceites comestibles, no derivadas, o que no se derivan principalmente, de la leche", para asegurar una adecuada distinción de la margarina y la mantequilla. Varios delegados estimaron que la mejor solución consistiría en establecer un límite del 10 por ciento para la grasa de leche. Los delegados de Australia, República Federal de Alemania, Nueva Zelanda, Italia y Polonia, se mostraron partidarios de que no se emplease la grasa de leche o solamente en cantidades mínimas (hasta el 1 por ciento) y el delegado de Dinamarca hasta el 3 - 4 por ciento.

(d) Contenido máximo de agua

Diez delegados se opusieron a que se incluyese alguna disposición relativa al contenido máximo del agua en la margarina, basándose en que ya se ejercía un control adecuado al establecer el

contenido mínimo de grasa de 80 por ciento en la norma. El observador de la I.F.M.A. estuvo de acuerdo con este punto de vista. Nueve delegados estimaron necesario estipular un máximo de un contenido de agua del 16 por ciento, con el fin de proteger a los consumidores contra la presencia de un exceso de agua en el 20 por ciento de la composición dejado libre. Como el Comité estaba bastante igualado en la opinión respecto a este asunto, decidió no incluir esta disposición en la norma, y señalar a la atención de la Comisión esta diferencia de opiniones.

(e) Vitaminas

El Comité reconoció que la disposición facultativa sobre las vitaminas permitía a todo país que aceptase la norma prescribir en su legislación nacional que no debía haber en el producto alguna o ninguna de las vitaminas, debido a consideraciones nutricionales y de otro tipo en el país en cuestión. Se acordó que debiera establecerse una disposición permitiendo la presencia de otras vitaminas en la margarina, además de las que se mencionan en el proyecto de norma.

(f) Agentes aromáticos

El Comité decidió que se enmendase esta disposición con objeto de incluir todos los agentes aromáticos naturales y sintéticos, y ponerla de acuerdo con las disposiciones de la Norma General sobre grasas y aceites.

(g) Antioxidantes

El Comité acordó añadir el estearato de ascorbilo hasta un máximo de 200 mg/kg.

(h) Agentes Sinérgicos

El Comité decidió que se añadiese el citrato de monoisopropilo hasta una cantidad máxima de 100 mg/kg. El delegado de los Estados Unidos propuso que se autorizase también el citrato de estearilo. El Comité decidió que este agente sinérgico no se añadiese, pero que la propuesta se señalase a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius.

(i) Agentes secuestradores

El delegado de los Estados Unidos propuso que se autorizase el uso del etilendiaminotetracetato disódico cálcico (EDTA disódico cálcico) hasta una cantidad máxima de 75 mg/kg en el producto terminado. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una IDA para este producto. El Comité decidió que no se incluyese esta sustancia en la norma pero que se señalase la propuesta a la atención de la Comisión.

(j) Agentes correctores del pH

El delegado del Japón propuso que se autorizase el uso de los

fosfatos y de los polifosfatos. El Comité decidió que no se incluyesen en la norma, pero que se señalase la propuesta a la atención de la Comisión.

(k) Trazadores

El Comité decidió que no era necesario establecer ninguna disposición relativa a los trazadores en la norma. Los delegados de Bélgica, Dinamarca, República Federal de Alemania, Polonia y España, opinaron que la inclusión de un trazador debía ser obligatoria.

(l) Lista de ingredientes

El Comité convino en que la margarina no debía recibir un tratamiento diferente de los demás alimentos respecto a las disposiciones generales sobre etiquetado de la Comisión del Codex Alimentarius. Se acordó, teniendo en cuenta la amplia gama de grasas y aceites que podían utilizarse en el producto, que era necesario que se declarasen los nombres específicos de las diferentes grasas y aceites y que se aplicase a la margarina la decisión que figura en el párrafo 2(p) del Informe relativa a la Norma General para Grasas y Aceites Comestibles. Se hizo observar que, en algunos países las legislaciones nacionales exigían los nombres específicos.

(m) Declaración de la presencia de grasa de la leche

Los delegados de Australia, Dinamarca, España, Nueva Zelanda y República Federal de Alemania, consideraron que la norma debía enmendarse para prohibir específicamente toda referencia a la presencia de la materia grasa de la leche o de la manteca en la margarina. Los delegados de Austria, Japón, Reino Unido, Suecia y Suiza estimaron que debía autorizarse la declaración de la proporción de grasa de la leche presente, cuando esta proporción fuese relativamente importante, por ejemplo del 10 por ciento. No parece que exista razón alguna para prohibir las declaraciones exactas que no sean equívocas. No obstante, la mayoría del Comité opinó que no debía modificarse la disposición de la norma.

20. El Comité acordó que la norma, tal como figura revisada en el Apéndice XX, se someta al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para que se considere de nuevo en el Trámite 8 del Procedimiento.

Fecha y lugar de la próxima reunión

21. El Comité estimó que si el Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius no le encargaba ningún trabajo, las únicas cuestiones que había que considerar en su próxima reunión sería la cuestión relativa a la inclusión en las normas de los criterios de identidad basados en el análisis por cromatografía gas líquido, y la Norma para los aceites de oliva, en el Trámite 7 del Procedimiento. En estas circunstancias, el Comité estimó que sería conveniente celebrar su próxima reunión, que durará de dos a tres días, de forma que coincida con la reunión del Consejo Oleícola Internacional, que se celebrará en Madrid en el mes de noviembre de 1969. Se estimó que si la reunión se celebrase en esta fecha, sería más fácil que asistieran a ella un mayor número de los miembros de la Comisión del Codex

Alimentarius que estaban interesados en el aceite de oliva. Por tanto, se decidió recomendar a la Comisión que se estudie la posibilidad de celebrar la próxima reunión del Comité, en Madrid, en noviembre de 1969, o en alguna otra fecha que facilite la mayor asistencia posible de los Estados Miembros interesados en el aceite de oliva. El delegado de España y el observador del Consejo Oleícola Internacional manifestaron que estaban dispuestos a considerar la mejor forma de cooperación con la Comisión para conseguir esto. El Comité pidió a la Secretaría de la Comisión que hiciese las gestiones pertinentes con los países y organizaciones principalmente interesados y que informase al Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius acerca de las posibilidades existentes.

#### Resumen del trabajo que ha de emprenderse

##### 22. Observaciones que han de enviar los gobiernos

- a) Información sobre colores, que no sean los carotenoides y la bija, sus empleos en los sucedáneos del "ghee" junto con sus especificaciones y toxicología (párrafo 2(g));
- b) sobre los valores aplicables al contenido de ácido graso de las grasas y aceites, según se indica en el Apéndice XVI, y sobre los valores apropiados para el aceite de mostaza; las observaciones deberán enviarse a la Secretaría del Comité, no más tarde del 30 de abril de 1969 (párrafo 10);
- c) sobre la necesidad del uso de los aditivos en el aceite de oliva refinado y en el aceite refinado de orujo de aceitunas, junto con detalles sobre los aditivos empleados, en el caso de que se empleen, y las dosis de uso (párrafo 11(e)).

##### 23. Cuestiones sometidas al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

- a) autorización para que se incluya en la Norma General para las Grasas y Aceites Comestibles y en las diversas normas para los aceites específicos, los colores carotenoides que se enumeran como aceptables para usarlos en los alimentos en el Apéndice VII del Informe del Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (párrafo 2(g), 5(a) y Apéndices III a XI);
- b) autorización para que se incluya en la Norma General, en las normas de los diferentes aceites específicos y en la norma para la margarina, otros agentes aromáticos sintéticos (el Comité ha aprobado ya, con carácter temporal, agentes aromáticos naturales y sus equivalentes sintéticos). (Apéndices II - XI y XX);
- c) autorización para el uso de los emulsionantes y agentes antiespumantes en todas las grasas y aceites regulados por la Norma General (la autorización, actualmente, solamente se refiere a las grasas y aceites que se emplean en panadería, cocinar y freír) y sobre agentes antiespumantes en aceites específicos (párrafos 2(h), 2(k) y 5(a));

- d) autorización de los emulsionantes mono- y diglicéridos de ácidos grasos sin limitación y del monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán y el monooleato polioxietilén (20) sorbitán (párrafo 2(h));
- e) examinar la toxicología de los emulsionantes monoglicéridos sucinilados, hidrogensucinato de estearoil-propilenglicol, citrato de estearilmonogliceridilo y lecitina hidroxilada (párrafo 2(h));
- f) autorización de los antioxidantes galato de isoamilo, protocatequinato de etilo, estearato de ascórbilo, tioldipropionato de dilaurilo (párrafo 2(i));
- g) examinar la toxicología de los antioxidantes 4-hidroximetil-2, 6-di-ter-butilfenol, citrato de estearilo y 2,4,5 trihidroxibutirofenona (THBP) (párrafo 2(i));
- h) autorización de los agentes sinérgicos citrato sódico, citrato de monoisopropilo y ácido fosfórico (párrafo 2(j));
- i) autorización de valores separados para el hierro en los aceites vírgenes y refinados a 5 mg/kg y 1,5 mg/kg, respectivamente (párrafo 2(k));
- j) autorización del empleo de la oxiestearina (párrafo 2(m));
- k) tomar nota de los puntos de vista del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites acerca del antioxidante NDGA (párrafo 7(c)).

24.

Cuestiones sometidas al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

- (a) autorización del método propuesto de análisis para determinar el contenido de isotiocianato de alilo en el aceite de mostaza (Apéndice XI);
- (b) tomar nota de los puntos de vista del Comité sobre los métodos de análisis para las sustancias conservadoras y los antioxidantes en las grasas y aceites (párrafo 17 y Apéndice XVIII);
- (c) enmienda al ensayo de reacción del jabón propuesto para los aceites de oliva (párrafo 11 (f));
- (d) autorización del método propuesto de análisis para los residuos de disolventes en los aceites de oliva (Apéndice XIX).

25. Cuestiones sometidas al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos

- (a) autorización de las propuestas revisadas sobre etiquetado en la Norma General para grasas y aceites comestibles, y en las normas para aceite de oliva y margarina (Apéndice II, XIX y XX);
- (b) tomar nota de los puntos de vista del Comité sobre el uso de los términos genéricos y sobre la declaración de ingredientes, incluidos los aditivos empleados en las grasas y aceites (párrafo 2(p) y 19(1)).

26. Cuestiones sometidas a la Comisión del Codex Alimentarius

La adición de un antioxidante, el estearato de ascorbilo; un agente sinérgico, el citrato de estearilo (pero véase, también, el párrafo 23(g) del Informe); un secuestrador, el etilendiaminotetraacetato cálcico disódico (EDTA cálcico disódico); y los agentes correctores del pH, fosfatos y polifosfatos en la norma para la margarina (párrafos 19(h) a (j)).

27. Normas que han de enviarse a la Comisión del Codex Alimentarius

- (a) Para su nueva consideración en el Trámite 8 del Procedimiento  
Margarina (Apéndice XX)

- (b) Trámite 8 del Procedimiento

Norma general sobre grasas y aceites comestibles	(Apéndice II)
Aceite de soja comestible	(Apéndice III)
Aceite de cacahuete (maní) comestible	(Apéndice IV)
Aceite de semilla de algodón comestible	(Apéndice V)
Aceite de semilla de girasol comestible	(Apéndice VI)
Aceite de colza comestible	(Apéndice VII)
Aceite de maíz comestible	(Apéndice VIII)
Aceite de semilla de sésamo comestible	(Apéndice IX)
Aceite de semilla de cárcamo comestible	(Apéndice X)
Manteca	(Apéndice XII)
Grasa de cerdo fundida	(Apéndice XIII)
Primeros jugos	(Apéndice XIV)
Sebo comestible	(Apéndice XV)

- (c) Trámite 5 del Procedimiento

Aceite de mostaza comestible (Apéndice XI) (con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8).

Aceite de oliva (Apéndice XIX)



LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente

Mr. J.H.V. Davies

ARGENTINA

Mr. J.M. Figuerero-Antequeda (Delegate)  
Argentine Embassy,  
9 Wilton Crescent,  
London, S.W.1.

AUSTRALIA

Mr. G.E. Fewster (Delegate)  
Commonwealth Veterinary Officer,  
High Commissioner for Australia,  
Australia House,  
Strand,  
London, W.C.2.

AUSTRIA

Dr. Ing. E. Schmidl (Delegate)  
Greifensteiner Strasse 88,  
3423 Wördern,  
Austria.

BELGICA

Mr. Paul Vercaeren (Delegate)  
Eikenlaan,  
30 Halle-Zandhoven, Belgium.

Mr. H. Fondu (Observer)  
Borrewater Straat,  
Merkssem, Belgium.

CANADA

Dr. C.K. Hetherington (Delegate)  
Director,  
Meat and Poultry Inspection Division,  
Canada Department of Agriculture,  
Sir John Carline Building,  
Ottawa,  
Ontario,  
Canada.

Mr. E.L. Gray (Delegate)  
Canadian High Commission,  
Commercial Division,  
1 Grosvenor Square,  
London W.1.

CEILAN

Dr. A. Amarasinghe (Delegate)  
Chairman, Ceylon Oils and Fats Corp.,  
M.I.C.H. Building,  
Colombo 1,  
Ceylon.

CUBA

Mr. Orestes Alvarez Viera (Observer)  
Counsellor,  
Cuban Embassy,  
22 Mount Street,  
London W.1.

DINAMARCA

Mr. J. Errboe (Delegate)  
Aarhus Oliefabrik A/S,  
Aarhus,  
Denmark.

Mr. T.T. Bie (Adviser)  
FDBs Fabrikker,  
Enghavevej 1,  
Viby J, Denmark.

Mr. S. Vahlun (Adviser)  
Danish Meat Research Institute,  
Roskilde,  
Denmark.

ALEMANIA, Rep. Fed.

Dr. Horst Drows (Chief Delegate)  
Bundesministerium für Gesundheitswesen,  
532 Bad Godesberg,  
Karl-Finkelburg-Str. 19, F.R. Germany.

Dr. Herbert Wossels (Delegate)  
Bundesanstalt für Fett Forschung,  
44 Muenster-Westf.,  
Piusallee 76, F.R. Germany.

Dr. Thode (Delegate)  
Bundesgesundheitsamt,  
Berlin 33,  
Thielallee 88/92, F.R. Germany

Dr. H.B. Tollmitt (Adviser)  
2000 Hamburg,  
An der Alster 56, F.R. Germany.

FRANCIA

Mr. Dubourg (Delegate)  
10 Rue de la Paix,  
Paris 2e, France.

ISRAEL

Mr. J. Mazur (Delegate)  
Embassy of Israel,  
2 Palace Green,  
London W.8.

ITALIA

Mr. R. Monacelli (Delegate)  
Istituto Superiore Sanita,  
Viale Regina Elena 299,  
Rome, Italy.

Prof. A. Montefredine (Delegate)  
Via Marconi 51,  
Pescara,  
Italy.

ITALIA (cont.)

Mr. G. Jacini (Delegate)  
79 Via G. Colombo,  
Milan 20155,  
Italy

JAPON

Mr. Y. Takasu (Chief Delegate)  
Japanese Embassy,  
46 Grosvenor Street,  
London W.1.

Mr. Y. Furuya (Delegate)  
Japanese Embassy,  
46 Grosvenor Street,  
London W.1.

Mr. K. Yoshida (Adviser)  
Tokyo,  
Japan.

Mr. K. Miki (Adviser)  
Tokyo,  
Japan.

PAISES BAJOS

Mr. J. Roberts (Delegate)  
Ministry of Agriculture,  
The Hague, Netherlands.

Dr. P.W.M. van der Weijden (Adviser)  
's Jacobplein 1,  
Rotterdam,  
Netherlands.

NUEVA ZELANDIA

Mr. T.L. Hall (Delegate)  
Chief Inspector of Dairy Products,  
N.Z. Dept. of Agriculture,  
St. Olaf House,  
Tooley Street,  
London S.E.1.

Mr. M. O'Connor (Delegate)  
New Zealand Scientific Liaison Officer,  
Africa House,  
Kingsway,  
London W.C.2.

1  
POLONIA

Mr. A. Zaboklicki (Delegate)  
IHE-CJS Warsaw 36,  
Stepinska 9.  
Poland.

PORTUGAL

Mr. J.F.J. De Carvalho (Observer)  
B.U.A. Goncalves Zarco 16-1 Esqda,  
Lisbon. Portugal.

Mr. Fausto Cruz de Campos (Observer)  
Director General for Health,  
Lisbon,  
Portugal.

ESPAÑA

Mr. G. Del Real Gomez (Delegate)  
School of Public Health,  
Medical Faculty,  
Madrid,  
Spain.

Mr. A.G. Quijano (Delegate)  
Spanish Agricultural Attache at the  
Spanish Embassy,  
203 Cromwell Road,  
London S.W.5.

SUECIA

Dr. H. Korp (Delegate)  
Margarinbolaget, Fack,  
S-104 25 Stockholm 30.  
Sweden.

Dr. R. Ohlson (Adviser)  
Karlshamn Oliofabriker AB,  
292 00 Karlshamn.  
Sweden.

SUIZA

Prof. Dr. O. Höggl (Chief Delegate)  
Taubenstrasse 18,  
Berne,  
Switzerland.

Dr. H. Forster (Delegate)  
Drusberg Strasse 15,  
8053 Zurich,  
Switzerland.

Dr. E. Schupbach (Adviser)  
c/o Astra,  
CH 3612 Stoffisburg,  
Switzerland.

TURQUIA

Mr. Attila Oyal (Delegate)  
Turkish Embassy,  
Asst. Commercial Counsellor,  
43 Belgrave Square,  
London S.W.1.

Prof. Dr. M. Golakoğlu (Delegate)  
Professor of Food Tech.,  
Ziraat Fakultesi,  
Izmir,  
Turkey.

REINO UNIDO

Mr. L.G. Hansen (Chief Delegate)  
Chief Executive Officer,  
Food Standards Division,  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
London S.W.1.

Mr. T.J. Coomes (Delegate)  
Principal Scientific Officer,  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
London S.W.1.

Dr. A.W. Hubbard (Adviser)  
Laboratory of Government Chemist,  
Cornwall House,  
Stamford Street,  
London S.W.1.

Mr. M.L. Meara (Adviser)  
B.F.M.I.R.A.,  
Randalls Road,  
Leatherhead,  
Surrey.

Dr. K.A. Williams (Adviser)  
161 Rosebery Avenue,  
London E.C.1.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. L. Zeleny (Delegate)  
Consumer & Marketing Service,  
U.S. Department of Agriculture,  
Hyattsville,  
Maryland 20782,  
U.S.A.

Dr. C.M.B. Gooding (Adviser)  
American Oil Chemists Society,  
785 Lamberts Mill Road,  
Westfield, N.J. 07090.  
U.S.A.

Mr. W.H. Meyer (Adviser)  
Procter & Gamble Co.,  
Cincinnati, 45224,  
Ohio, U.S.A.

FAO

Mr. G.O. Kermode,  
Chief, Food Standards Program,  
Food and Agriculture Organisation,  
Via delle Terme di Caracalla,  
Rome,  
Italy.

FAO

Mr. H.P. Mollenhauer,  
Chief Food Standards,  
Additives and Regulations,  
Section, Nutrition Division,  
Via delle Terme di Caracalla,  
Rome,  
Italy.

FEDIOL

Mr. R.V.F. Feron,  
XV 1 medi l'abbe' Roger Derry,  
Paris,  
France.

INTERNATIONAL ASSOCIATION  
OF SEED CRUSHERS (I.A.S.C.)

Mr. L.C.J. Brett (Observer)  
1 Watergate,  
London E.C.4.

INTERNATIONAL FEDERATION  
OF MARGARINE ASSOCIATIONS

Mr. G. Bertsch (Observer)  
44 Raamweg,  
The Hague,  
Netherlands.

Mr. L.C.J. Brett (Observer)  
Raamweg 44,  
The Hague,  
Netherlands

Dr. P.W.M. van der Weijden (Observer)  
's Jacobplein 1,  
Rotterdam,  
Netherlands.

INTERNATIONAL OLIVE  
OIL COUNCIL  
(I.O.O.C.)

Dr. E.M. Rascovich (Observer)  
10. Juan.Bravo,  
Madrid 6.  
Spain.

INTERNATIONAL ORGANISATION  
OF CONSUMERS UNIONS  
(I.C.C.U.)

Mr. D.I. Richardson (Observer)  
81 Sweelinckplein,  
The Hague,  
Netherlands.

INTERNATIONAL ORGANIZATION  
FOR STANDARDIZATION

Mr. E. Hopkin (Observer)  
British Standards Institution,  
2 Park Street,  
London W.1.

Secretaria: - Mr. H.M. Goodall } Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food,  
Mr. L.E. George } Great Westminster House,  
London, S.W.1.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL  
PARA LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES  
NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES DEL CODEX  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a los aceites, grasas y sus mezclas, incluidos aquellos que se han sometido a procesos de modificación, pero no se aplica a ningún aceite o grasa que sea objeto de una norma específica de productos del Codex y que se designe con un nombre específico estipulado en dichas normas.

II. DESCRIPCIONES

- a) Se entiende por aceites y grasas comestibles los alimentos compuestos de glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben proceder de animales que estén en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y aptas para el consumo humano en la forma determinada por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres que existen en estado natural en las grasas o aceites.
- b) Se entiende por grasas y aceites vírgenes las grasas y aceites comestibles obtenidos por procedimientos mecánicos y aplicación de calor únicamente. Podrán haberse purificado por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

- a) Materia prima  
Grasa y/o aceites comestibles o sus mezclas.
- b) Color  
Característico del producto designado.
- c) Olor y sabor  
Característicos del producto designado y exento de olor y sabor extraños y rancios.
- d) Indice de ácido
- |                                         | <u>Dosis máxima</u><br>(mg. de KOH por g. de grasa o aceite) |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| i) <u>Grasas y aceites vírgenes</u>     | 4,0                                                          |
| ii) <u>Grasas y aceites no vírgenes</u> | 0,6                                                          |

e) Índice de peróxido

Dosis máxima  
(meq. de oxígeno peróxido por kg. grasa  
o aceite)

10,0

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios se aplican a las grasas y aceites, que no sean grasas y aceites vírgenes, y han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenólico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes naturales e idénticos sintéticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos y sintéticos (4)	Sin limitación

c) Emulsionantes

Están autorizados los siguientes, pero solamente en las grasas y aceites no específicamente designados con el nombre de la planta o animal de donde proceden.

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Mono y diglicéridos de ácidos grasos (9)	Sin limitación
ii) Mono y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con los siguientes ácidos:	



- acético )
- tartárico )
- cítrico )
- acetiltartárico )
- láctico )
- y sus sales de sodio y calcio. )
- iii) Lecitinas y componentes de leci- )  
 tina comercial, según se descri- )  
 be en las especificaciones del )  
 Séptimo informe del Comité mixto )  
 FAO/OMS de Expertos en Aditivos )  
 Alimentarios )
- iv) Esteres poliglicerol de ácidos )  
 grasos )
- v) Esteres de ácidos grasos con po- )  
 lialcoholes distintos del glicerol: )  
     Monopalmitato de sorbitano )  
     Monoestearato de sorbitano )  
     Triestearato de sorbitano )  
 (comercialmente conocidos con los )  
 nombres de "Span 40", "Span 60" y )  
 "Span 65"). )
- vi) Esteres de 1,2-propilénglicol de )  
 los ácidos grasos (11) )
- vii) Esteres de mono- y disacáridos con )  
 ácidos grasos (Sucroglicéridos) (1) )
- viii) Mono- y diglicéridos de ácidos gra- )  
 sos esterificados con los siguien- )  
 tes ácidos: )  
     acetilcítrico )  
     ortofosfórico )  
 y sus sales de sodio y calcio (3) )
- ix) Acido estearil-láctico y estearil- )  
 láctilato cálcico (3) )
- x) Esteres de poliglicerol del ácido )  
 ricinoléico interesterificado (3) )
- xi) Monoestearato de polioxietileno )  
 (20)sorbitán (7) )
- xii) Monooleato de polioxietilén (20) )  
 sorbitán (7) )

2%, en peso  
 aislados o  
 combinados

d)	<u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima de uso.</u>
i)	Galatos de propilo, octilo y dodecilo	} 100 mg/kg aislados o combinados
ii)	Galato isoamilo (4)	
iii)	BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv)	Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder de 100 mg/kg
v)	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi)	Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii)	Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii)	Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix)	Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg
e)	<u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i)	Acido cítrico	Sin limitación
ii)	Citrato sódico (12)	Sin limitación
iii)	Citrato de monoisopropilo (5)	} 100 mg/kg aislados o combinados
iv)	Acido fosfórico (2)	
f)	<u>Agentes antiespumantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
	Están autorizados los siguientes agentes:	
i)	Dimetilpolisiloxano (Sinónimo: Dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii)	Mezclas de dimetilpolisiloxano y de dióxido de silicón (4)	10 mg/kg
g)	<u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
	Oxiestearina (4)	0,125%, en peso

V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (aceite virgen (4)	5,0 mg/kg
(aceite refinado)	1,5 mg/kg

Cobre (aceite virgen	0,4 mg/kg
(aceite refinado	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

VI. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos.

VII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las sesiones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de estos productos, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) El nombre designado para el producto, de acuerdo con la definición de II (a) de la Norma, deberá ser tal que dé una verdadera indicación de la naturaleza de la grasa o aceite y no pueda inducir a engaño al consumidor. No pueden usarse en ninguna otra calificación adicional nombres tales como aceite comestible y aceite para ensalada, que no indiquen un origen vegetal o animal.
  - ii) Cuando un aceite se haya sometido a algún proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre del aceite, a no ser como calificativo, para indicar la naturaleza del proceso.
  - iii) La denominación grasa virgen o aceite virgen podrá emplearse únicamente para grasas o aceites que se ajusten a la definición dada en II (b) de esta norma.
  - iv) En cualquier lista de ingredientes de los productos a los que se aplique esta norma, los constituyentes de grasa deberán designarse grasa animal, grasa vegetal o aceite vegetal, según corresponda.

VIII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje, que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras.

Notas relativas a los aditivos (véase Sección IV de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica
- (2) No aprobados; pero véase el párrafo 2 (j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V
- (3) No aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Deberá aprobarse respecto a los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales
- (6) Por aprobar; pero figura en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado aceptables para su uso en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero se ha aprobado temporalmente para la margarina
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima del 5 por ciento, en peso
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado a una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL  
PARA EL ACEITE DE SOJA COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

El aceite de soja procede de los granos de soja (semillas de glicine max (L.) Merr.)

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

<u>a) Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C):	0,919 - 0,925
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ ) :	1,466 - 1,470
iii) <u>Indice de saponificación</u> (mg. KOH por g. de aceite) :	189 - 195
iv) <u>Indice de yodo</u> (Wijs) :	120 - 143

Dosis máxima  
1,5%, en peso

b) Características de calidad

i) <u>Color</u> Característico del producto designado.	
ii) <u>Olor y sabor</u> Característicos del producto designado y exentos de olor y sabor rancios y extraños.	
iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g.) 0,6
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. oxígeno peróxido por kg.) 10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenóico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromatizantes

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos (4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galato de propilo, octilo y dodecilo )	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4) )	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos.	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) Agentes sinérgicos

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato sódico (12)	Sin limitación
iii) Citrato de moisopropilo (5) )	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5) )	
v) Acido fosfórico (2) )	

e) Agentes antiespumantes

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Dimetil-polisiloxano (sinónimo: Dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y de dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxiestearina (4)	0,125%, en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre etiquetado de alimentos.
  - i) Todos los productos que lleven la denominación de aceite de soja deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.
  - ii) Cuando el aceite de soja haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de los ácidos grasos o su consistencia, no se empleará la denominación aceite de soja ni ningún otro sinónimo, a menos que vaya debidamente calificado para indicar la naturaleza del proceso.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras.

Notas relativas a los aditivos (Véase Sección III de la Norma)

- (1) Temporalmente aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (2) No aprobado; pero véase párrafo 2 (j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V
- (3) No aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Por aprobar respecto a los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales
- (6) Por aprobar; pero el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios lo ha incluido en la lista de colores aceptables para ser usados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima del 5 por ciento en peso
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado para las grasas animales con una dosis máxima de 100 mg/kg
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina, el ácido cítrico y sus sales.



PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL  
PARA EL ACEITE DE CACAHUETE (MANI)  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

El aceite de cacahuete (maní) procede de los cacahuetes (semillas de Arachis hypogaea L.).

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a)	<u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i)	<u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C) :	0,914 - 0,917
ii)	<u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ ) :	1,460 - 1,465
iii)	<u>Indice de saponificación</u> (mg. KOH por g de aceite) :	187 - 196
iv)	<u>Indice de yodo</u> (Wijs)	80 - 106
		<u>Dosis máxima</u>
v)	<u>Materia insaponificable</u>	1,0%, en peso
b)	<u>Contenido de ácido araquídico y de otros ácidos grasos superiores</u>	<u>Dosis máxima</u>
	Determinados por cualquiera de los métodos especificados en la Sección VII de esta norma	4,8%, en peso
c)	<u>Características de calidad</u>	
i)	<u>Color</u> Característico del producto designado	
ii)	<u>Olor y sabor</u> Característicos del producto designado y exentos de olor y sabor extraños y rancios.	
iii)	<u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g.)
	a) Aceite virgen	4,0
	b) Aceite no virgen	0,6
iv)	<u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
		10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario, pero estas disposiciones no se aplican a los aceites vírgenes, los cuales no deberán contener ningún aditivo.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos (4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo )	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4) )	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato sódico (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo (5)	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	
e) <u>Agentes antiespumantes</u>	
Están autorizados los siguientes:-	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo: dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxistearina (4)	0,125%, en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (Aceite virgen (4) (Aceite refinado)	5,0 mg/kg 1,5 mg/kg
Cobre (Aceite virgen (Aceite refinado)	0,4 mg/kg 0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
- i) Todos los productos designados aceite de arachis, aceite de cacahuete o aceite de maní, deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma.
  - ii) Cuando el aceite de cacahuete (maní) haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre aceite de cacahuete (maní) ni ningún otro sinónimo, a menos que se califique para indicar la naturaleza del proceso.

#### VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

- a) Contenido de ácido araquídico y de otros ácidos superiores
  - i) Reacción de Renard, modificada - Sección 26.077 A.O.A.C., Décima edición (1965), o
  - ii) Reacción de aceite de cacahuete (maní) (Evers), Pág. 97, British Standard 684, 1958

#### Notas relativas a los aditivos (véase Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente su evaluación toxicológica
- (2) No aprobado, pero véase el párrafo 2(j) del documento Codex/Grasas y Aceites/Informe V
- (3) No aprobado; pendiente su evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya ha sido aprobado para las grasas y aceites
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios considera aceptables para ser empleados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima, del 5 por ciento, en peso

- (10) Por aprobar para la margarina, pero aprobada una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales
- (11) Por aprobar; han sido aprobados los ésteres de 1,2-propilenglicol con un radical del ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE SEMILLA DE ALGODON COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

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

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

<u>a) Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C) :	0,918 - 0,926
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40°C}$ ) :	1,458 - 1,466
iii) <u>Indice de saponificación</u> (mg. KOH por g. de aceite) :	189 - 198
iv) <u>Indice de yodo</u> (Wijs) :	99 - 110
v) <u>Materia insaponificable</u>	<u>Dosis máxima</u> 1,5%, en peso

Resultado  
Positivo

b) Reacción de Halphen

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

c) Características de calidad

i) <u>Color:</u> característico del producto designado	
ii) <u>Olor y sabor:</u> característicos del producto designado y exento de olor y sabor extraños y rancios	
iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g.) 0,6
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.) 10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique otra cosa.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Betacaroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal(6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos (4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galato de propilo, octilo y dodecilo	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galatos de isoamilo (4)	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilato (5)	} 100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	
e) <u>Agentes antiespumantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Están autorizados los siguientes:	
i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxistearina (4)	0,125%, en peso

#### IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima.</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

#### V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

#### VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.



- i) Todos los productos designados aceite de soja deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.
- ii) Cuando el aceite de soja se haya sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos, o su consistencia, deberá emplearse el nombre de aceite de soja a menos que se califique debidamente indicando la naturaleza del proceso.

#### VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los Métodos de Análisis y Toma de Muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

- a) Reacción de Halphen - A.O.C.S. Método Oficial Cb. 1-25

#### Notas relativas a los aditivos (véase Sección III de la Norma)

- (1) Temporalmente aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (2) No aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Deberá aprobarse para los aceites; ya ha sido aprobado para las grasas animales
- (6) Por aprobar; pero se incluye en la lista de los colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que son aceptables para que puedan emplearse en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero temporalmente aprobado para la margarina
- (9) Aprobado, pero a una dosis máxima de 5%, en peso
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado a una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres de 1-2 propilénglicol con un radical de ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero se han aprobado ya para la margarina, el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE SEMILLA DE GIRASOL COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

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

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) <u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,918 - 0,923
ii) Índice de refracción ( $n_D^{40°C}$ )	1,467 - 1,469
iii) <u>Índice de saponificación</u> (mg. KOH por g. de aceite)	188 - 194
iv) <u>índice de yodo</u> (Wijs)	110 - 143
	<u>Dosis máxima</u>
v) <u>Materia insaponificable</u>	1,5% en peso
b) <u>Características de calidad</u>	
i) <u>Color</u>	Característico del producto designado.
ii) <u>Olor y sabor</u>	Característicos del producto designado y exento de olor y sabor extraños y rancios.
iii) <u>Índice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g.)
Aceite vírgen	4,0
Aceite no vírgen	0,6
iv) <u>Índice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
	10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario, pero estas disposiciones no se aplican a los aceites vírgenes, y no contendrán ningún aditivo.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo	} 100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no deberá exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) Agentes sinérgicos

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo (5)	} 200 mg/kg, aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	

e) Agentes antiespumantes

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo: dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxistearina (4)	0,125%, en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (Aceite virgen) (4)	5,0 mg/kg
(Aceite refinado)	1,5 mg/kg
Cobre (Aceite virgen)	0,4 mg/kg
(Aceite refinado)	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Normas se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
- i) Todos los productos designados "aceite de semilla de girasol" o "aceite de girasol" deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.

- ii) Cuando el aceite de semilla de girasol haya sido sometido a un proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de "aceite de semilla de girasol" ni ningún sinónimo, a menos que se califique para indicar la naturaleza del proceso.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Notas relativas a los aditivos (véase Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica
- (2) No se ha aprobado; pero véase párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Deberá aprobarse para los aceites, pero ya ha sido aprobado para las grasas animales
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado pueden aceptarse para ser empleados en los alimentos; aprobados específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero se ha aprobado temporalmente para la margarina
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima de 5%, en peso
- (10) Por aprobar para la margarina; pero se ha aprobado con una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres de 1-2 propilénglicol con un radical de ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero se han aprobado ya el ácido cítrico y sus sales para la margarina.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE COLZA COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

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

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) <u>Características de identidad</u>	<u>Límite</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C) :	0,910 - 0,920
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40°C}$ ) :	1,465 - 1,469
iii) <u>Indice de saponificación</u> (mg. KOH por g. de aceite) :	168 - 181
iv) <u>Indice de yodo</u> (Wijs) :	94 - 120
v) <u>Indice de Crimer</u> :	80 - 85

Dosis máxima

vi) <u>Materia insaponificable</u>	2,0%, en peso
------------------------------------	---------------

b) Características de calidad

- i) Color  
Característico del producto designado.
- ii) Olor y sabor  
Característicos del producto designado y exentos de olor y sabor extraños y rancios.

iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g.)
Aceite vírgen	4,0
Aceite no vírgen	0,6

iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
	10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a menos que se indique otra cosa, pero estas disposiciones no se aplican a los aceites vírgenes y no deberán contener ningún aditivo.

a) Colores

Están permitidos los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenol(6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están permitidos los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos (4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galato de propilo, octilo y dodecilo	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero la cantidad de galatos no deberá exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) Agentes sinérgicos

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo (5)	100 mg/kg, aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	

e) Agentes antiespumantes

Están permitidos los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo: dimetilsilicona)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxistearina (4)	0,125%, en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (Aceite virgen) (4)	5,0 mg/kg
(Aceite refinado)	1,5 mg/kg
Cobre (Aceite virgen)	0,4 mg/kg
(Aceite refinado)	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare de conformidad con la secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) Todos los productos designados "aceite de colza" o "aceite de semillas de nabina" deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.



- ii) El aceite producido a partir de las semillas de Eruca sativa Mill y que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá designarse "aceite de jamba rape".
- iii) Cuando el aceite de colza haya sido sometido a un proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de "aceite de colza" ni ningún otro sinónimo, a menos que se califique para indicar la naturaleza del proceso.

VII. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

- a) Indice Crismer - A.O.C.S. - Método oficial Cb 4-35.

Notas relativas a los aditivos (véase Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento GRASAS Y ACEITES/INFORME V
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de los colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que puede aceptarse para ser usados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima de 5%, en peso
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado con un nivel máximo de 100 mg/kg para las grasas animales
- (11) Por aprobar; ya se han aprobado los ésteres de 1-2 propilénglicol con un radical de ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE MAIZ COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

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

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

<u>a) Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C) :	0,917 - 0,925
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40°C}$ ) :	1,465 - 1,468
iii) <u>Indice de saponificación</u> (mg. de KOH por g. de aceite) :	187 - 195
iv) <u>Indice de yodo</u> (Wijs) :	103 - 128
v) <u>Materia insaponificable</u>	<u>Dosis máxima</u> 2,8%, en peso

b) Características de calidad

i) <u>Color</u> Característico del producto designado.	
ii) <u>Olor y sabor</u> Característicos del producto designado y exentos de olor y sabor extraños y rancios.	
iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. de KOH por g.)
Aceite vírgen	4,0
Aceite no vírgen	0,6
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
	10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario, pero estas disposiciones no se aplicarán a los aceites vírgenes, y no deberán contener ningún aditivo.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico	Sin limitación
b) <u>Agentes aromáticos</u>	
Están autorizados los siguientes:-	
	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos	Sin limitación
c) <u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galato de propilo, octilo y dodecilo	} 100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4)	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder la cantidad de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg
d) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo (5)	} 100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	
e) <u>Agentes antiespumantes</u>	
Están autorizados los siguientes:-	

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo: dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxistearina (4)	0,125%, en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (Aceite virgen) (4)	5,0 mg/kg
(Aceite refinado)	1,5 mg/kg
Cobre (Aceite virgen)	0,4 mg/kg
(Aceite refinado)	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) Todos los productos designados "aceite de maíz" deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.
  - ii) Cuando el aceite de maíz haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de "aceite de maíz" ni ningún otro sinónimo, a no ser como calificativo para indicar la naturaleza del proceso.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje, que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Notas relativas a los aditivos (véase Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica
- (4) Por aprobar
- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de los colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que pueden aceptarse para ser usados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima de 5%, en peso
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado con un nivel máximo de 100 mg/kg para las grasas animales
- (11) Por aprobar; ya se han aprobado los ésteres de 1-2 propilénglicol con un radical de ácido graso solamente
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina y el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE SEMILLA DE SÉSAMO  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

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

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a)	<u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i)	<u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C) :	0,915 - 0,923
ii)	<u>Índice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ ) :	1,465 - 1,469
iii)	<u>Índice de saponificación</u> (mg. por KOH por g. de aceite) :	187 - 195
iv)	<u>Índice de yodo</u> (Wijs) :	104 - 120
		<u>Dosis máxima</u>
v)	<u>Materia insaponificable</u>	2,0%, en peso
b)	<u>Reacción de Villavechia, o reacción de aceite de sésamo (Boudoin)</u>	<u>Resultado</u> Positivo
c)	<u>Características de calidad</u>	
i)	<u>Color</u> Característico del producto designado.	
ii)	<u>Olor y sabor</u> Característicos del producto designado y exentos de olor y sabor extraños y rancios.	
iii)	<u>Índice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. de KOH por g.)
	Aceite virgen	4,0
	Aceite no virgen	0,6
iv)	<u>Índice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.) 10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario, pero estas disposiciones no se aplicarán a los aceites vírgenes, que no deberán contener ningún aditivo.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:-

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico de ácido beta-apo-8-carotenoico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están admitidos los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos (4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galato de propilo, octilo y dodecilo	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4)	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) Agentes sinérgicos

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato sódico (12)	Sin limitación
iii) Citrato monoisopropilo (5)	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	

e) Agentes antiespumantes

Están autorizados los siguientes:

Dosis máxima de uso

- |                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------|----------|
| i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo dimetilsilicona) (3)       | 10 mg/kg |
| ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio (4) | 10 mg/kg |

f) Inhibidor de cristalización

Dosis máxima de uso

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Oxistearina (4) | 0,125%, en peso |
|-----------------|-----------------|

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

Dosis máxima

Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (Aceite virgen) (4) (Aceite refinado)	5,0 mg/kg 1,5 mg/kg
Cobre (Aceite virgen) (Aceite refinado)	0,4 mg/kg 0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.



- i) Todos los productos designados "Aceite de semilla de sésamo" o "Aceite de semilla de ajonjolí", deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.
- ii) Cuando el aceite de semilla de sésamo se haya sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de "Aceite de semilla de sésamo", ni ningún otro sinónimo, a no ser que se califique para indicar la naturaleza del proceso.

#### VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje, que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

- a) Reacción de Villavecchia modificada - Método oficial A.O.C.S. Cb 2-40
- b) Reacción del aceite de sésamo (Baudoin) Pág. 96, British Standard 684, 1958.

#### Notas relativas a los aditivos (véase la Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Por aprobar.
- (5) Por aprobar para aceites; pero ya aprobado para las grasas animales.
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de los colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que pueden aceptarse para ser usados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios ha indicado una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero temporalmente aprobado para la margarina.
- (9) Aprobado; pero con una dosis máxima del 5%, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado con una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales.
- (11) Por aprobar; ya se han aprobado los ésteres de 1-2 propilenglicol, con un radical de ácido graso solamente.
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina, el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE SEMILLA DE CARCAMO COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

El aceite de semilla de cárcamo procede de las semillas de cárcamo (semillas de Carcamus tintorius L.).

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

<u>a) Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (20°C/agua 20°C) :	0,922 - 0,927
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ ) :	1,467 - 1,470
iii) <u>Indice de saponificación</u> (mg de KOH por g de aceite) :	186 - 198
iv) <u>Indice de yodo</u> (Wijs) :	135 - 150
v) <u>Materia insaponificable</u>	<u>Dosis máxima</u> 1,5%, en peso

b) Características de calidad

i) Color

Característico del producto designado.

ii) Olor y sabor

Característicos del producto designado y exentos de olor y sabor extraños y rancios.

iii) Indice de ácido

Dosis máxima  
(mg de KOH por g)

0,6

iv) Indice de peróxido

Dosis máxima  
(meq. de oxígeno  
peróxido por kg.)

10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenal (6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintético idénticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos (4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4)	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg. aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deberán exceder de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) Agentes sinérgicos

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Nitrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo (5)	100 mg/kg, aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	

e) <u>Agentes antiespumantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Están autorizados los siguientes:	
i) <u>Dimetilpolisiloxano</u> (sinónimo: dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolisiloxano y dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxistearina (4)	0,125% en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2% en peso
Impurezas insolubles	0,05% en peso
Contenido de jabón	0,005% en peso
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) Todos los productos designados "aceite de semilla de cárcamo" o "aceite de alazor" deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma.

- ii) Cuando el aceite de semilla de cárcamo se haya sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no se empleará nombre de "aceite de semilla de cárcamo" ni ningún otro sinónimo, a no ser que se califique para indicar la naturaleza del proceso.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje, que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Notas relativas a los aditivos (véase la Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Por aprobar.
- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para grasas animales.
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que pueden aceptarse para ser empleadas en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero temporalmente aprobado para la margarina.
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima del 5 por ciento, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado para las grasas animales con una dosis máxima de 100 mg/kg.
- (11) Por aprobar; ya se han aprobado los ésteres de 1,2-propilenglicol con un radical de ácido graso solamente.
- (12) Por aprobar; pero ya se ha aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL ACEITE DE SEMILLA DE MOSTAZA COMESTIBLE  
(Trámite 5 del Procedimiento)

I. DESCRIPCION

El aceite de semilla de mostaza procede de las semillas de la mostaza blanca (Sinapis alba L. sinónimo: Brassica hirta Moench), la mostaza parda (Brassica juncea (L.) Czern. and Coss) y la mostaza negra (Brassica nigra (L.) Koch).

II. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) <u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (20°C/agua a 20°C)	: 0,910-0,921
ii) <u>Índice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	: 1,461-1,469
iii) <u>Índice de saponificación</u> (mg de KOH por g de aceite)	170- 184
iv) <u>Índice de yodo</u> (Wijs)	92- 125
	<u>Dosis máxima</u>
v) <u>Materia insaponificable</u>	1,5%, en peso
b) <u>Contenido de isotiocianato de alilo</u>	<u>Dosis máxima</u>
Determinada por el método que se especifica en la Sección VII de la norma	0,4%, en peso
c) <u>Características de calidad</u>	
i) <u>Color</u> Característico del producto designado	
ii) <u>Olor y sabor</u> Característico del producto designado y exento de olor y sabor extraños y rancios.	
iii) <u>Índice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg KOH por g)
Aceite virgen	4,0
Aceite no virgen	0,6
iv) <u>Índice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
	10,0

III. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario, pero estas disposiciones no se aplicarán a los aceites vírgenes, que no deberán contener ningún aditivo.

a) Colores

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Beta-caroteno	Sin limitación
ii) Bija (1)	Sin limitación
iii) Curcumina (8)	Sin limitación
iv) Cantaxantina (6)	Sin limitación
v) Beta-apo-8-carotenol(6)	Sin limitación
vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (6)	Sin limitación

b) Agentes aromáticos

Están autorizados los siguientes:

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos (1)	Sin limitación
ii) Otros agentes aromáticos sintéticos(4)	Sin limitación

c) Antioxidantes

	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo )	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4) )	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) Cualquier combinación de galatos con BHA o BHT, o ambos	200 mg/kg, pero los galatos no deben pasar de 100 mg/kg
v) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
vi) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
vii) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
viii) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
ix) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg

d) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo (5)	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos (5)	
v) Acido fosfórico (2)	
e) <u>Agentes antiespumantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Están permitidos los siguientes:	
i) Dimetilpolisiloxano (sinónimo: dimetilsilicona) (3)	10 mg/kg
ii) Mezclas de dimetilpolixilosano y dióxido de silicio (4)	10 mg/kg
f) <u>Inhibidor de cristalización</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Oxiestearina (4)	0,125%, en peso

IV. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,2%, en peso
Impurezas insolubles	0,05%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro (Aceite vírgen) (4)	5,0 mg/kg
(Aceite refinado)	1,5 mg/kg
Cobre (Aceite vírgen)	0,4 mg/kg
(Aceite refinado)	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

V. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las Secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.



- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
- i) Todos los productos designados "aceite de semillas de mostaza" deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.
- ii) Cuando el aceite de semillas de mostaza haya sido sometido a un proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre "aceite de semillas de mostaza" a menos que se califique para indicar la naturaleza del proceso.

VII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, a menos que se indique lo contrario.

a) Contenido de isotiocianato de alilo (por aprobar)

Indian Standard: 548 - 1964

Principio del método: El isotiocianato de alilo en el aceite se destila por vapor en una cantidad excesiva conocida de disolución de nitrato de plata, y el exceso de la solución de nitrato de plata se determina por titulación con una disolución de tiocianato de amonio normalizada, empleando un indicador de sulfato de amonio férrico.

Notas relativas a los aditivos (véase la Sección III de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Para aprobar.
- (5) Para aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales.
- (6) Por aprobar, pero se ha incluido en la lista de los colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que eran aceptables para usarlos en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.

- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina.
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima de .5 por ciento, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina, pero aprobado para las grasas animales con una dosis máxima de 100 mg/kg.
- (11) Por aprobar; ya se han aprobado los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente.
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
LA MANTECA DE CERDO  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a la manteca de cerdo, pero no se aplica a la manteca de cerdo refinado, así designada.

II. DESCRIPCION

a) Se entiende por manteca de cerdo, la grasa fundida de los tejidos grasos, frescos, limpios y sanos del cerdo (Sus scrofa), en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apta para el consumo humano en la forma determinada por la autoridad competente reconocida en la legislación nacional. Los tejidos no comprenden los huesos, piel desprendida, piel de la cabeza, orejas, rabos, órganos, tráqueas, vasos sanguíneos grandes, desperdicios de grasa, recortes, sedimentos, residuos de prensado y similares, y estarán razonablemente exentos de tejido muscular y de sangre.

b) Manteca de cerdo sometida a tratamiento

La manteca de cerdo podrá contener manteca refinada, estearina de manteca y manteca hidrogenada, siempre que se indique en la etiqueta, de acuerdo con el párrafo VII (b) (ii) de esta norma.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) <u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (40°C/agua a 20°C)	: 0,896-0,904
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	: 1,448-1,460
iii) <u>Título</u> (°C)	32- 45
iv) <u>Indice de saponificación</u> (mg. de KOH por g de grasa)	: 192- 203
v) <u>Indice de yodo</u> (Wijs)	: 45- 70

Dosis máxima

vi) Materia insaponificable . 1,8%, en peso .

[Se examinará la inclusión del índice de Boehmer cuando se haya llegado a un acuerdo respecto a un método de análisis satisfactorio].

b) Características de calidad

i) Color

Blanca, cuando está sólida.

ii) Olor y sabor

Característicos y exenta de olores y sabores extraños.

iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. de KOH por g)
	1,3
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
	10,0

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

a) <u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo )	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4) )	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) N D G A (3)	100 mg/kg
v) Cualquier combinación de galatos, con BHA, BHT, o NDGA (3)	200 mg/kg, pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg
vi) Resina de guayaco (3)	1 000 mg/kg
vii) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
viii) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
ix) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
x) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
xi) Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg
b) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo )	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos )	
v) Acido fosfórico (2) )	

V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,3%, en peso
Impurezas	0,05%, en peso
Contenido de jabón	Ninguno
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,4 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

VI. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare en conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) Todos los productos designados Manteca de cerdo deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma.
  - ii) Cuando estén presentes la manteca refinada, estearina de manteca y manteca hidrogenada, este hecho deberá indicarse en la denominación del producto.

VIII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

a) Índice de Boehmer

[ Este índice deberá examinarse cuando se disponga de un método satisfactorio ].

Notas relativas a los aditivos (Véase la sección IV de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente, pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del Documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Por aprobar.

- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales.
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha considerado que pueden aceptarse para ser utilizados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina.
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima del 5%, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina; pero se ha aprobado para las grasas animales con una dosis máxima de 100 mg/kg.
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente.
- (12) Por aprobar; pero se han aprobado ya para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA

LA GRASA DE CERDO FUNDIDA

(Trámite 8 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a la grasa de cerdo fundida, pero no se aplicará a la grasa de cerdo refinada, así designada.

II. DESCRIPCION

a) Se entiende por grasa de cerdo fundida la grasa fundida procedente de los tejidos y huesos del cerdo (Sus scrofa) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apta para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Puede contener grasa de los huesos (convenientemente limpia), de la piel desprendida, la piel de la cabeza, las orejas, los rabos y otros tejidos aptos para el consumo humano.

b) Grasa de cerdo fundida sometida a tratamiento

La grasa de cerdo fundida podrá 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, siempre que se indique en la etiqueta en la forma que se estipula en el párrafo VII (b) (ii) de esta norma.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) <u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (40°C/agua a 20°C)	: 0,894-0,906
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	: 1,448-1,461
iii) <u>Título</u> (°C)	: 32- 45
iv) <u>Indice de saponificación</u> (mg. de KOH por g de grasa)	: 192- 203
v) <u>Indice de yodo</u>	: 45- 70
	<u>Dosis máxima</u>
vi) <u>Materia insaponificable</u>	1,2%, en peso
b) <u>Características de calidad</u>	
i) <u>Color</u>	Blanca, cuando está sólida.
ii) <u>Olor y sabor</u>	Característicos, y exento de olores y sabores extraños.

iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g)
	2,5
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.)
	16,0

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique otra cosa.

a) <u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo )	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4) )	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg, aislados o combinados
iv) N D G A (3)	100 mg/kg
v) Cualquier combinación de galatos BHA, BHT o NDGA (3)	200 mg/kg, pero los galatos y el NDGA no deberán exceder de 100 mg/kg
vi) Resina de guayaco (3)	1 000 mg/kg
vii) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
viii) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
ix) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
x) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
xi) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg
b) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo )	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos )	
v) Acido fosfórico (2) )	

V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.



	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,3%, en peso
Impurezas	0,5%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,4 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

VI. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) Todos los productos designados "Grasa de cerdo fundida" deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma.
  - ii) Cuando estén presentes la manteca refinada, grasa de cerdo fundida, manteca hidrogenada, grasa de cerdo fundida hidrogenada, estearina de manteca o estearina de grasa de cerdo fundida, este hecho deberá indicarse en la denominación del producto.

VIII. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Notas relativas a los aditivos (Véase la Sección IV de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase párrafo 2(j) del Documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Por aprobar.
- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales.

- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha considerado que pueden aceptarse para ser empleados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina.
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima de 5%, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado con una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales.
- (11) Por aprobar; ya se han aprobado los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácidos grasos solamente.
- (12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
PRIMEROS JUGOS  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma se aplica a los primeros jugos, pero no se aplicará a los primeros jugos refinados, así designados.

II. DESCRIPCION

Se entiende por primeros jugos (Sinónimo: Oleo Steck) al producto que se obtiene fundiendo mediante suave calentamiento la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos (Bos taurus) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apta para el consumo humano en la forma determinada por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. La materia prima no deberá contener grasa de recortes.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

<u>a) Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (40°C/agua a 20°C)	: 0,893-0,898
ii) <u>Indice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	: 1,448-1,460
iii) <u>Título</u> (°C)	: 42,5 - 47
iv) <u>Indice de saponificación</u> (mg. de KOH por g de grasa)	: 190- 200
v) <u>Indice de yodo</u> (Wijs)	: 32- 47
	<u>Dosis máxima</u>
vi) <u>Materia insaponificable</u>	1,0%, en peso
<u>b) Características de calidad</u>	
i) <u>Color</u>	Blanco cremoso a amarillo pálido.
ii) <u>Olor y sabor</u>	Característicos y exentos de olores y sabores extraños.
iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. KOH por g.) 2,0
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq. de oxígeno peróxido por kg.) 10,0

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

a) <u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo	) 100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4)	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) NDGA (3)	100 mg/kg
v) Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o NDGA (3)	200 mg/kg, pero los galatos y el NDGA no deben exceder de 100 mg/kg
vi) Resina de guayaco (3)	1 000 mg/kg
vii) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
viii) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
ix) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
x) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
xi) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg
b) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo	) 100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicéridos	
v) Acido fosfórico (2)	

V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima</u>
Material volátil a 105°C	0,3%, en peso
Impurezas	0,05%, en peso
Contenido de jabón	Ninguno
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,4 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

VI. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales Sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) La siguiente disposición relativa al etiquetado de este producto ha sido sancionada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
  - i) Todos los productos designados "primeros jugos" u "Oleo Stock" deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma.

VIII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Notas relativas a los aditivos (Véase la Sección IV de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del Documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Por aprobar.
- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales.
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha considerado que puede aceptarse para que se utilicen en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina.
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima del 5%, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado con dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales.
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente.
- (12) Por aprobar; pero se han aprobado ya para la margarina, el ácido cítrico y sus sales.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
EL SEBO COMESTIBLE  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma se aplica al sebo comestible, pero no se aplicará al sebo comestible refinado, así designado.

II. DESCRIPCION

a) Se entiende por sebo comestible el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos frescos, limpios y sanos (incluyendo las grasas de recortes) de músculos y huesos conexos de animales bovinos (Bos taurus) y/o corderos (Ovis aries), en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio, y aptos para el consumo humano en la forma determinada por la autoridad competente, reconocida en la legislación nacional.

b) Sebo comestible sometido a tratamiento

El sebo comestible podrá contener sebo comestible refinado siempre que se indique en la etiqueta, de acuerdo con el párrafo VII (b) (ii) de esta norma.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) <u>Características de identidad</u>	<u>Límites</u>
i) <u>Densidad relativa</u> (40°C/agua 20°C)	: 0,893 - 0,904
ii) <u>Índice de refracción</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	: 1,448 - 1,460
iii) <u>Título</u> (°C)	: 40 - 49
iv) <u>Índice de saponificación</u> (mg. KOH por g. de grasa)	: 190 - 202
v) <u>Índice de yodo</u> (Wijs)	: 32 - 50
vi) <u>Materia insaponificable</u>	<u>Dosis máxima</u> 1,2%, en peso
b) <u>Características de calidad</u>	
i) <u>Color</u> Blanco sucio a amarillo pálido	
ii) <u>Olor y sabor</u> Característicos y exentos de olores y sabores extraños	

iii) <u>Indice de ácido</u>	<u>Dosis máxima</u> (mg. de KOH por g) 2,5
iv) <u>Indice de peróxido</u>	<u>Dosis máxima</u> (meq de oxígeno peróxido por kg) 16,0

#### IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

a) <u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo )	100 mg/kg aislados o combinados
ii) Galato de isoamilo (4) )	
iii) BHA, BHT	200 mg/kg aislados o combinados
iv) NDGA (3)	100 mg/kg
v) Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o NDGA (3)	200 mg/kg, pero los galatos y el NDGA no deben exceder de 100 mg/kg
vi) Resina de guayaco (3)	1 000 mg/kg
vii) Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg
viii) Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
ix) Protocatequinato de etilo (4)	200 mg/kg
x) Estearato de ascorbilo (4)	200 mg/kg
xi) Tiodipropionato de dilaurilo (7)	200 mg/kg
b) <u>Agentes sinérgicos</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
i) Acido cítrico	Sin limitación
ii) Citrato de sodio (12)	Sin limitación
iii) Citrato de monoisopropilo )	100 mg/kg aislados o combinados
iv) Citrato de monoglicérido )	
v) Acido fosfórico (2) )	

#### V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima</u>
Materia volátil a 105°C	0,3%, en peso
Impurezas	0,5%, en peso
Contenido de jabón	0,005%, en peso
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,4 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

#### VI. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene sobre los Alimentos del Codex Alimentarius.

#### VII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.
  - i) Todos los productos designados, sebo comestible deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma.
  - ii) Todos los productos designados sebo de vaca deberán obtenerse 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.
  - iii) Cuando esté presente el sebo comestible refinado, esto deberá declararse en la denominación del producto.

#### VIII. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

##### Notas relativas a los aditivos (Véase la Sección IV de la Norma)

- (1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- (2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- (3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- (4) Por aprobar.



- (5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales.
- (6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de los colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha estimado que pueden aceptarse para emplearlos en los alimentos; aprobados específicamente para la margarina.
- (7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una I.D.A.
- (8) Por aprobar; pero se ha aprobado temporalmente para la margarina.
- (9) Aprobado, pero con una dosis máxima del 5%, en peso.
- (10) Por aprobar para la margarina; pero se ha aprobado para las grasas animales con una dosis máxima de 100 mg/kg.
- (11) Por aprobar; se han aprobado ya los ésteres 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente.
- (12) Para aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina, el ácido cítrico y sus sales.



INDICE DE LOS NOMBRES DE  
ACEITES VEGETALES Y NORMAS DEL CODEX EN LAS QUE FIGURAN

<u>Nombre del aceite</u>	<u>Norma</u>
Aceite de cacahuete (maní)	Aceite de cacahuete ( maní )
Aceite Ben	Aceite de semilla de sésamo
Aceite Benne	Aceite de semilla de sésamo
Aceite "Cartamus"	Aceite de semilla de cártamo
Aceite colza	Aceite de colza
Aceite "corn"	Aceite de maíz
Aceite de semilla de algodón	Aceite de semilla de algodón
Aceite ajonjolí	Aceite de semilla de sésamo
Aceite "groundnut"	Aceite de cacahuete ( maní )
Aceite Kurdee	Aceite de semilla de cártamo
Aceite de maíz	Aceite de maíz
Aceite de mostaza	Aceite de mostaza
Aceite de cacahuete ( maní )	Aceite de cacahuete ( maní )
Aceite de colza	Aceite de colza
Aceite de nabina	Aceite de colza
Aceite de cártamo	Aceite de semilla de cártamo
Aceite de semilla de cártamo	Aceite de semilla de cártamo
Aceite de "sarson"	Aceite de colza
Aceite de sésamo	Aceite de semilla de sésamo
Aceite de semilla de sésamo	Aceite de semilla de sésamo
Aceite de soja	Aceite de soja
Aceite de soya	Aceite de soja
Aceite de girasol	Aceite de semilla de girasol
Aceite de semilla de girasol	Aceite de semilla de girasol
Aceite "till"	Aceite de semilla de sésamo
Aceite "tillie"	Aceite de semilla de sésamo
Aceite "toria"	Aceite de semilla de colza
Aceite "turnip rape"	Aceite de semilla de colza

GRASAS Y ACEITES.Métodos recomendados de análisis para las  
sustancias conservadoras y antioxidantes1. Acido sórbicoa) Cualitativo

Gosselé J.A.W. y otros,  
J. Chromatog., (1966), 23,305

b) Cuantitativo

Ross J.B. y A. Versnel  
Chem. Weekblad, (1959), 55,521

2. Acido benzóicoa) Cualitativo

Gosselé J.A.W. y otros,  
J. Chromatog., (1966), 23,305

b) Cuantitativo

Ross J.B. y A. Versnel  
Chem. Weekblad, (1955), 55, 67

3. Galatosa) Cualitativo

Scheidt S.A. y H.W. Conroy  
J. Am. Offic. Anal. Chemists, (1966), 49,807

b) Cuantitativo

Vos H.J. y otros,  
The Analyst, (1957), 82,362

Nota: El método no es enteramente satisfactorio, pero los autores citados lo consideran adecuado para la determinación del galato de propilo y de los galatos de octilo y dodecilo juntos.

4. Hidroxianisol butilado (BHA)a) Cualitativo

Scheidt S.A. y H.W. Conroy,

J. Am. Offic. Anal. Chemists, (1966), 49,807  
y Official Methods of Analysis of the Association  
of Official Agricultural Chemists, 10th Edition,  
(1965), p. 444, Section 26.107(c).

b) Cuantitativo

- i) Sloman y otros,  
J. Am. Offic. Agric. Chemists, (1962), 45, 76
- o ii) Nordisk Metodik-Komité for  
Levnedsmidler, (1963), Nr. 50

5. Hidroxitolueno butilado (BHT)

a) Cualitativo

Scheidt S.A. y H.W. Conroy,  
J. Am. Offic. Anal. Chemists, (1966), 49,807

b) Cuantitativo

- i) Szalkowski C.R. y J.G. Garber,  
J. Agr. Food Chem., (1962), 10,490
- o ii) Sahasrabudhe M.R.,  
J. Assoc. Offic. Agric. Chemists, (1964), 47,888

6. Acido nordihidroguayarético (NDGA)

a) Cualitativo

Official Methods of Analysis of the Association of  
Official Agricultural Chemists, 10th Edition, (1965), p.444  
section 26.107(b)

b) Cuantitativo

Sahasrabudhe M.R.,  
J. Assoc. Offic. Agric. Chemists, (1964), 47,888

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
ACEITES DE OLIVA, VIRGENES Y REFINADOS Y  
ACEITES DE ORUJO DE ACEITUNAS REFINADOS  
(Trámite 5 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma se aplica al aceite de oliva virgen, al aceite de oliva refinado, y al aceite de orujo de aceitunas refinado y a sus mezclas. El aceite de oliva refinado podrá comercializarse solo o mezclado con aceite de oliva virgen; el aceite de orujo de aceitunas refinado habrá de comercializarse solo o mezclado con aceite de oliva.

II. DESCRIPCION

- a) Se entiende por aceite de oliva el aceite obtenido del fruto del olivo (Olea europaea L.) sin que haya sido sometido a manipulaciones o a ninguna forma de tratamiento no autorizado.
- b) i) Se entiende por aceite de oliva virgen el aceite obtenido del fruto del olivo por medios mecánicos u otros medios físicos en condiciones térmicas particulares, que no produzcan la alteración del aceite. El aceite de oliva virgen es el aceite que puede consumirse en estado natural.
- ii) Aceite de oliva refinado es el aceite que se obtiene del 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.
- c) Se entiende por aceite de orujo de aceitunas refinado el aceite que se obtiene del "orujo de aceitunas" por extracción con disolventes y hecho comestible mediante métodos de refinación que no originen alteraciones en la estructura glicérica inicial.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

- a) Características de identidad (en condiciones ecológicas normales)
- i) Composición de ácidos grasos - MAL

	Límites (por ciento, en peso)
Acido oleico	56,0 - 83,0
Acido palmítico	7,5 - 20,0

	<u>Límites</u> (por ciento, en peso)
Acido linoleico	3,5 - 20,0
Acido esteárico	0,5 - 3,5
Acido palmitoleico	0,3 - 3,5
Acido linolénico	0,0 - 1,5
Acido mirístico	0,0 - 0,05
Acido araquídico	} cantidades minúsculas solamente
Acido behénico	
Acido gadoleico	
Acido lignocérico	
Acido erúxico	} no se presentan en cantidades perceptibles
Acido láurico	

ii) Indices químicos y físicos

	<u>Aceite virgen</u>	<u>Aceite refinado</u>	<u>Aceite de orujo de aceitunas refinado</u>
<u>Densidad (20°C/agua a 20°C)</u> - MA2	0,910-0,916	0,910-0,916	0,910-0,916
<u>Indice de refracción (n<sup>20</sup><sub>D</sub>C)</u> - MA3	1,4677-1,4705	1,4677-1,4705	1,4680-1,4707
<u>Indice de yodo (Wijs)</u> - MA4	75-94	75-94	75-92
<u>Indice de saponificación</u> - MA5	184-196	183-196	182-193
<u>Materia insaponificable</u> - MA6 (empleando eter de petróleo)	Máximo 1,5% (en peso)	Máximo 1,5% (en peso)	Máximo 2,5% (en peso)
<u>Indice Bellier</u> - MA7	Máximo 17	Máximo 17	no aplicable
<u>Reacción de aceites semisecantes</u> - MA8	negativa	negativa	negativa
<u>Reacción de aceite de orujo de aceitunas</u> - MA9	negativa	negativa	no aplicable
<u>Reacción de aceite de semilla de algodón</u> - MA10	negativa	negativa	negativa
<u>Reacción de aceite de semilla de té</u> - MA11	negativa	negativa	negativa
<u>Reacción de aceite de semilla de sésamo</u> - MA12	negativa	negativa	negativa

Una característica típica de la materia insaponificable del aceite de oliva es su contenido en escualeno que es mayor que el de los otros aceites vegetales. Otra característica distintiva es que sus esteroides están compuestos de B-sitosterol prácticamente puro. La materia insaponificable del aceite de oliva de orujo contiene más compuestos alcohólicos que la de los aceites de oliva vírgenes refinados, y su índice de yodo, es, por tanto, más bajo que el que normalmente se presenta en los aceites de oliva vírgenes o refinados, y su punto de fusión más elevado.

b) Características de calidad

i) Color, olor y sabor

Aceite de oliva virgen: Aceites claros, de color entre amarillo y verde, con olor y sabor específico, exentos de sabores y olores que indiquen alteración o contaminación del aceite.

Aceite de orujo de aceitunas refinado: Aceite claro, límpido, sin sedimentos, de un color entre amarillo y pardo-amarillento, sin olor ni sabor específicos, pero exento de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación de aceite.

Mezcla: El color, olor y sabor serán intermedios entre los de los dos tipos mezclados.

	<u>Aceite virgen</u>	<u>Aceite refinado</u>	<u>Aceite de orujo de aceitunas refinado</u>
	máximo	máximo	máximo

ii) Acidez libre - MA13

Expresada en tanto por ciento de ácido oleico, en peso

3,3	0,3	0,3
-----	-----	-----

Expresada como índice de ácido (mg de KOH por g.)

6,6	0,6	0,6
-----	-----	-----

iii) Índice de peróxido - MA14

(meq. de oxígeno peróxido por kg)

máximo	máximo	máximo
20	20	20

El índice de peróxido de las mezclas no deberá exceder de 20 meq. por kg.



iv) Extinción específica en el ultravioleta ( $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ ) MA15

	<u>Aceite virgen</u>	<u>Aceite refinado</u>	<u>Aceite de orujo de aceitunas refinado</u>	<u>Mezclas de aceites vírgenes y refinados</u>	<u>Mezclas de aceites de orujo de aceitunas refinados y vírgenes</u>
$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ , máximo a 232nm.	3,5	-	6,0	-	5,50
$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ , máximo a 270 nm.	0,25	1,10	2,00	0,90	1,70
E, varia- ción máxi- ma a casi 270 nm.	*	0,16	0,20	0,15	0,18

\* Los aceites que tengan una extinción específica a 270 nm. mayor de 0,25 podrán seguir considerándose como aceites vírgenes si, después de hacer pasar la muestra a través de alúmina activada, su extinción específica a 270 nm es menor de 0,11.

IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado su empleo.

V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Aceite virgen</u>	<u>Aceite refinado</u>	<u>Aceite de orujo de aceitunas refinado</u>
<u>Materia volátil a 105°C - MA16</u> (% en peso, máximo)	0,2	0,1	0,1
<u>Impurezas insolubles - MA17</u> (% en peso, máximo)	0,1	0,05	0,05
<u>Reacción de jabón - MA18*</u>	no es aplicable	negativa	negativa
<u>Residuos de disolventes - MA19</u>	no es aplicable	no es aplicable	ninguno

\* No se aplica a las mezclas con aceite virgen.

VI. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto deberán ser sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:
  - i) Todos los productos designados aceite de oliva deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma relativas al aceite de oliva virgen o al aceite de oliva refinado, y habrán de ser, o bien aceite de oliva virgen o una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado.
  - ii) Todos los productos designados aceite de oliva virgen deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma sobre el aceite de oliva virgen.
  - iii) Todos los productos designados aceite de oliva refinado deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma para el aceite de oliva refinado.
  - iv) Todos los productos designados aceite de orujo de aceitunas refinado deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma sobre el aceite de orujo de aceitunas refinado.
  - v) El aceite de orujo de aceitunas refinado no deberá describirse como aceite de oliva sin calificarlo adecuadamente, indicando siempre aceite de orujo de aceitunas refinado.
  - vi) Las mezclas de aceite de orujo de aceitunas refinado y aceite de oliva virgen deberán designarse aceite de orujo de aceitunas refinado y aceite de oliva.

VIII. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

- a) Residuos de disolventes MA19 (por aprobar)

Véase apéndice 'A' de esta Norma.

Método provisional para la  
determinación de los residuos de disolventes en el  
aceite de orujo de aceitunas refinado

Método

"Gas Chromatographic Determination of Residual Hydrocarbon Solvents in Solvent - Extracted Edible Oils",  
James O. Watts & Wendell Holswade.

Journal of the Association of Official Agricultural Chemists  
(1967), 50, 717.

Principio del método

La muestra de aceite se inyecta directamente en una columna cromatografía gas líquido, que contiene 10 por ciento de ftalato de didodecilo fase líquida sobre Cromosorb P., malla 60-80. El método aprecia hasta 10 ppm de hexanos comerciales residuales, heptanos, benceno y tolueno comerciales en los aceites comestibles.

PROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA  
LA MARGARINA  
(Trámite 8 del Procedimiento)

I. AMBITO

Esta norma no se aplicará a ningún producto que contenga menos del 80 por ciento de grasa y no esté etiquetado en una forma tal que indique, directa o indirectamente, que el producto es margarina.

II. DESCRIPCION

a) Se entiende por margarina el alimento en forma de emulsión plástica o líquida, usualmente del tipo agua/aceite, obtenido principalmente de grasas y aceites comestibles, que no proceden, o no proceden principalmente, de la leche.

b) Otras definiciones

i) Se entiende por grasas y aceites comestibles, los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben obtenerse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio, y aptas para el consumo humano en la forma determinada por la autoridad competente reconocida en la legislación nacional. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, constituyentes insaponificables y ácidos grasos presentes en estado natural en la grasa o aceite.

ii) Se entiende por preenvasado, o preparado previamente, el producto listo para la venta al por menor envasado en un recipiente.

III. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

a) Materias primas

i) Grasas y/o aceites o sus mezclas, se hayan sometido o no a un proceso de modificación.

ii) Agua y/o leche y/o productos lácteos.

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

c) Adiciones

Podrán añadirse a la margarina las siguientes sustancias:

i) Vitaminas: Vitamina A (incluidos los ésteres)  
Vitamina D  
Vitamina E (incluidos los ésteres)  
Otras vitaminas

Las dosis máximas y mínimas respecto a las vitaminas A, D y E deberán establecerse por la legislación nacional, de conformidad con las necesidades de cada país, indicando, cuando sea pertinente, la prohibición del uso de determinadas vitaminas.

- ii) Cloruro sódico
- iii) Azúcares (según la definición del Comité del Codex sobre Azúcares)
- iv) Proteínas comestibles adecuadas

#### IV. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

- |                                                                                    |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| a) <u>Colores</u>                                                                  | <u>Dosis máxima</u>        |
| i) Beta-caroteno                                                                   | Sin limitación             |
| ii) Bija (1)                                                                       | Sin limitación             |
| iii) Curcumina (1)                                                                 | Sin limitación             |
| iv) Cantaxantina                                                                   | Sin limitación             |
| v) Beta-apo-8-carotenal                                                            | Sin limitación             |
| vi) Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico                    | Sin limitación             |
| b) <u>Agentes aromáticos</u>                                                       |                            |
| i) Agentes aromáticos naturales y sintéticos idénticos (1)                         | Sin limitación             |
| ii) Otros agentes aromáticos sintéticos (4)                                        | Sin limitación             |
| c) <u>Emulsionantes</u>                                                            | <u>Dosis máxima de uso</u> |
| i) Mono- y diglicéridos de ácidos grasos                                           | Sin limitación             |
| ii) Mono- y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con los siguientes ácidos: | 1%, en peso                |
| acético                                                                            |                            |
| tartárico                                                                          |                            |
| cítrico                                                                            |                            |
| acetiltartárico                                                                    |                            |
| láctico                                                                            |                            |
| y sus sales de sodio y calcio                                                      |                            |

- iii) Lecitinas y componentes de la lecitina comercial según se describe en las especificaciones del Séptimo informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios Sin limitación
- iv) Esteres de poliglicerol de ácidos grasos 0,5%, en peso
- v) Esteres de 1,2-propilenglicol de ácidos grasos 2%, en peso
- vi) Esteres de ácidos grasos con poli-alcoholes que no sean glicerol: 1%, en peso

Monopalmitato de sorbitán  
 Monoestearato de sorbitán  
 Triestearato de sorbitán

(conocidos comercialmente con los nombres "Span 40", "Span 60" y "Span 65")

- vii) Esteres de mono- y disacáridos con ácidos grasos (Sucroglicéridos) (1) 1%, en peso

d) Sustancias conservadoras

Dosis máxima de uso

- i) Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio )
  - ii) Acido benzoico y sus sales de sodio y potasio )
- 1 000 mg/kg, aislados o combinados, expresados como ácidos

e) Antioxidantes

- i) Galatos de propilo, octilo y dodecilo )
- ii) BHA, BHT )
- iii) Tocoferoles naturales y sintéticos Sin limitación
- iv) Palmitato de ascorbilo 200 mg/kg
- v) Estearato de ascorbilo (4) 200 mg/kg

f) Agentes sinérgicos

Dosis máxima de uso

- Citrato de monoisopropilo (10) 100 mg/kg

g) Otros aditivos

Dosis máxima de uso

- i) Acidos cítrico, láctico y tartárico y sus sales )
  - ii) Bicarbonato sódico, carbonato sódico hidróxido sódico )
- Sin limitación

V. CONTAMINANTES

Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Contaminante</u>	<u>Dosis máxima</u>
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

VI. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con la sección pertinente de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

VII. ENVASADO

La margarina, cuando se vende al por menor, deberá envasarse previamente, y podrá venderse en paquetes de cualquier forma.

VIII. ETIQUETADO

- a) Se aplicarán las disposiciones de las secciones 1 y 2.1 a 2.9 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- b) Las siguientes disposiciones específicas relativas al etiquetado de la margarina están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:
  - i) El producto se denominará margarina y todos los productos designados con el nombre de margarina deberán ajustarse a las disposiciones de esta Norma.
  - ii) En cualquier lista de los ingredientes de la margarina, los constituyentes grasos podrán designarse grasa animal, grasa vegetal o aceite vegetal, según corresponda.
  - iii) No deberá hacerse referencia alguna a la presencia de grasa de leche o mantequilla en la margarina, excepto cuando se trate de la lista completa de ingredientes.
  - iv) No deberá hacerse referencia alguna, excepto cuando se trate de la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en la margarina, a menos que en la etiqueta se declare el nombre y la cantidad de la vitamina.

IX. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que han

sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Notas relativas a los aditivos (Véase Sección IV de la Norma)

- 1) Aprobado temporalmente; pendiente de evaluación toxicológica.
- 2) No se ha aprobado; pero véase el párrafo 2(j) del documento CODEX/GRASAS Y ACEITES/INFORME V.
- 3) No se ha aprobado; pendiente de evaluación toxicológica.
- 4) Por aprobarse.
- 5) Por aprobar para los aceites; pero ya se ha aprobado para las grasas animales.
- 6) Por aprobar; pero se ha incluido en la lista de colores que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha considerado que pueden aceptarse para ser usados en los alimentos; aprobado específicamente para la margarina.
- 7) Por aprobar; pero el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios ha establecido una IDA.
- 8) Por aprobar; pero aprobado temporalmente para la margarina.
- 9) Aprobado; pero con una dosis máxima de 5 por ciento, en peso.
- 10) Por aprobar para la margarina; pero aprobado con una dosis máxima de 100 mg/kg para las grasas animales.
- 11) Por aprobar; pero ya se han aprobado los ésteres de 1,2 - propilenglicol con un radical de ácido graso solamente.
- 12) Por aprobar; pero ya se han aprobado para la margarina el ácido cítrico y sus sales.