

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

---

## **NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES**

**CXS 19-1981**

**Anteriormente CAC/RS 19-1969**

**Adoptada en 1981. Revisada en 1987, 1999. Enmendada en 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

## 2. DESCRIPCIONES

Se entiende por **grasas y aceites comestibles** los alimentos definidos en la Sección 1, que se componen de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal, animal o marino. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites. Las grasas de origen animal deberán proceder de animales que estén en buenas condiciones de salud en el momento de su sacrificio y sean aptos para el consumo humano.

Se entiende por **grasas y aceites vírgenes** las grasas y aceites vegetales comestibles obtenidos, sin modificar la naturaleza del aceite, por procedimientos mecánicos, por ejemplo, extrusión y prensado, y por aplicación únicamente de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

Se entiende por **grasas y aceites prensados en frío** las grasas y aceites vegetales comestibles obtenidos, sin modificar el aceite, mediante procedimientos mecánicos, por ejemplo, extrusión o prensado, sin la aplicación de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1 (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua) y sus subcategorías, y los emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) en los alimentos que correspondan a esta Norma.

Los aditivos no están permitidos en los aceites prensados en frío o vírgenes regulados por esta Norma.

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

## 4. CONTAMINANTES

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

### 4.1 Residuos de plaguicidas

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

## 5. HIGIENE

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

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

## 6. ETIQUETADO

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

**6.1 Nombre del alimento**

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

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

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

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

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

**OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN**

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

**1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD****Color**

El característico del producto designado.

**Olor y sabor**

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

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

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

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

**Determinación del índice de peróxido (IP)**

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

**Determinación de la materia volátil a 105°C**

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

**Determinación de las impurezas insolubles**

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

**Determinación del contenido de jabón**

De conformidad con BS 684 Sección 2.5.

**Determinación del contenido de hierro**

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

**Determinación del contenido de cobre**

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