



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima séptima reunión

Virtual, 18-22 de octubre de 2021 y 26 de octubre de 2021

PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS

(Respuestas a CL 2019/54-FO)

PARTE IV – ENMIENDAS/REVISIÓN PROPUESTA A LA NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (CXS 256-2007): SECCIÓN 2 (DESCRIPCIÓN) Y SECCIÓN 3 (COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD)

DOCUMENTO DE DEBATE

(Presentado por la Asociación Europea de Margarina (IMACE))

Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones sobre el **documento de proyecto para nuevo trabajo referente a la revisión de CXS 256-2007 (Apéndice 1)**, según se indica en [CL 2021/36/OCS-FO](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/) disponible en el sitio web del Codex/Cartas circulares 2021:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

Antecedentes

1. Durante la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO 26) se acordó distribuir una carta circular¹ solicitando propuestas de nuevos trabajos incluidas las enmiendas a las normas vigentes. En la circular se invitaba a los miembros y observadores a presentar las propuestas mediante los Puntos de Contacto del Codex. Las propuestas debían incluir un documento de debate y el documento de proyecto para ser deliberado en la 27.ª reunión (en 2021).

Cuestiones

2. La Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007) se aprobó en 1999 y se revisó en 2007 y 2009. Se efectuaron otras enmiendas necesarias en 2017 y 2019 para adaptarse a la revocación de varias disposiciones referentes a aditivos alimentarios conforme al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. A pesar de las enmiendas y las revisiones efectuadas a la norma, hay ciertas áreas que actualmente requieren atención.
 - i. En la definición actual de “Grasas para untar y Mezclas de grasas para untar” se usa el término “Plástica”. Ello es incoherente con las descripciones en normas afines² para productos que esencialmente tienen las mismas características físicas y, más aún, se proyecta una imagen negativa que podría hacer los productos menos atractivos para el consumidor.
 - ii. El consenso científico actual hace hincapié en la calidad de la grasa como así también en la cantidad de grasa. Cada vez más, los productos incluidos en esta norma ofrecen grasa de mejor calidad (reducción del contenido de grasa saturada, aumento de grasa mono y polinsaturadas³) y, de conformidad con el programa OMS REEMPLAZAR⁴ y los cambios regulatorios, los niveles de ácidos grasos trans han disminuido considerablemente. Asimismo, hay una gran disponibilidad de muchos productos de bajo contenido de grasa. No obstante, en la norma actualmente se diferencian los productos en base a la cantidad de grasa.

¹ CL 2019/54-FO

² Véase CXS 253-2006 y CXS 279-1971

³ Valores aproximados para 12-500 y 17-685 / 17-661. McCance and Widdowson. “Composition of foods integrated dataset (CoFID).” (2015, revisado en 2019)

⁴ Informe OMS sobre la eliminación mundial de las grasas trans 2019
<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331300/9789241516440-eng.pdf>.

- iii. También se debe destacar que hay un altísimo nivel de intolerancia a la lactosa en la mayoría de los países fuera de Europa y en América del Norte, en algunos casos se aproxima al 100%, mientras que a nivel mundial un 68% de adultos tiene intolerancia a la lactosa⁵. Las grasas para untar proporcionan una alternativa a las Pastas lácteas para untar y la mantequilla, y desempeñan un papel importante en aportar vitaminas y ácidos grasos esenciales, por lo cual se debería minimizar los obstáculos al consumo popular de las mismas.
- iv. Aunque hay normas en las que se describen productos que solo contienen grasas de origen animal, (por ej. Mantequilla/manteca, CXS 279-1971) y grasas de origen mixto (CXS 253-2006 y la actual CXS 256-2007), no hay ninguna norma que describa adecuadamente los productos que contengan exclusivamente grasas de origen vegetal. Ello es de especial importancia en vista de lo antedicho sobre la calidad de las grasas, y en materia de sostenibilidad, reconociendo que la producción de materias primas para dichos productos requiere mucho menos agua y emite menos dióxido de carbono que los productos que contienen grasas de origen animal⁶, exclusiva o parcialmente. Mas aun, la demanda del consumidor por este tipo de producto está aumentando⁷ y, por ende, se justifica una mayor consideración de los productos que contengan exclusivamente grasas de origen vegetal.

Conclusión

3. Se recomienda al Comité que considere las cuestiones planteadas en este documento de debate y que acuerde iniciar un nuevo trabajo para enmendar la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar, en términos de la descripción y la categorización indicados en el documento de proyecto como Apéndice I.

⁵ Storhaug CL. *Country, regional, and global estimates for lactose malabsorption in adults: a systematic review and meta-analysis*. The Lancet Gastroenterology & Hepatology 2017.

⁶ EAT-Lancet Report, WRI Sustainable Food Future Report or IPCC report on climate & land

⁷ <https://plantbasedfoods.org/2019-data-plant-based-market/> and/or <https://www.marketresearchfuture.com/reports/plant-based-food-market-8578> ALINORM 99/17 Párr. 125

APÉNDICE I

PARTE IV – ENMIENDA/REVISIÓN PROPUESTA A LA NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (CXS 256-2007): SECCIÓN 2 (DESCRIPCIÓN) Y 3 (COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD)**DOCUMENTO DE PROYECTO**

(Presentado por la Asociación Europea de Margarina (IMACE))

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma.

Este proyecto tiene como propósito y ámbito de aplicación enmendar la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007)*, a fin de normalizar las definiciones (Sección 2.1) con productos cuyas propiedades físicas son similares, y actualizar las disposiciones de composición (Sección 3.1) para reflejar mejor la gama de productos sujetos a esta norma que actualmente se ofrecen en el mercado mundial.

2. Pertinencia y actualidad

Las grasas para untar y mezclas de grasas para untar constituyen una parte importante de las dietas de las personas en todo el mundo. Son muy versátiles, se pueden utilizar para cocinar, hornear, untar y en muchas otras comidas para toda ocasión. Las innovaciones de los últimos veinte años nos han traído productos con bajo contenido de grasa, perfiles más sanos de grasa, fortificación e ingredientes funcionales para reducir activamente la hipercolesterolemia. Además, las iniciativas voluntarias de los principales elaboradores desde la mitad de la década del 90 han favorecido la eliminación de los ácidos grasos trans de origen industrial de productos en ciertos mercados, mientras que el programa OMS REEMPLAZAR impulsa cambios en otros entornos.

Los avances e innovaciones en esta categoría no se reflejan en la Norma del Codex correspondiente. Las revisiones y enmiendas al CXS 256-2007 desde su aprobación en 1999 han abordado principalmente las modificaciones a los aditivos alimentarios permitidos, mientras que la descripción, la composición esencial y los factores de calidad apenas se han actualizado. La armonización de los productos que se encuentran dentro del ámbito de la norma sigue el proceso establecido inicialmente en el decenio de los años 80, o sea una simple colección de límites para el contenido total de grasa. Este enfoque no satisface las necesidades del consumidor o el comercio internacional, ya que hay un conocimiento mucho más desarrollado y sutil del efecto del origen y tipo de grasa en la salud y en el medio ambiente.

Dado que la norma tiene casi 20 años y está basada en algunos principios aún más viejos, se necesita una revisión a fin de incorporar los avances recientes y asegurar su continuidad y pertinencia, de manera de seguir cumpliendo con los objetivos en materia de seguridad del consumidor y comercio internacional.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Se proponen enmiendas a dos elementos:

- (1) De acuerdo a la intención de este Comité (CCFO), expresada en la 16.^a reunión, de corregir las incoherencias en la descripción de Grasas para untar y Mezcla de grasas para untar (CXS 256-2007) con relación a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006).
- (2) Actualizar la composición esencial y los factores de calidad para tomar en cuenta el desarrollo del mercado desde la adopción de la norma.

Durante la decimosexta reunión, el Comité reconoció que paralelamente a la elaboración de la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256), el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos estaba preparando una Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253). Se convino en continuar la labor ya que los productos contemplados en el ámbito eran diferentes, y se documentó que la norma debería **“mantener coherencia en todos los aspectos, según proceda, con el Anteproyecto de norma para materias grasas lácteas para untar”**⁸

El Comité recordará que durante la decimoséptima reunión hubo desacuerdos⁹ con respecto a la inclusión en el ámbito de margarinas líquidas y si la ‘untabilidad’ y el estado sólido a 20°C constituían las características esenciales de las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar. La solución propuesta por la delegación del Canadá¹⁰ y adoptada por el Comité fue de enmendar la definición tal como se indica en el texto actual:

⁸ ALINORM 99/17 Párr. 125

⁹ ALINORM 01/17 Paras. 37-39 CX/FO 01/5-Add.1 (Canadá)

¹⁰ CX/FO 01/5-Add.1 (Canadá) Véase, Norma del Codex para la manteca de cacao (CXS 86-1981) y la Norma regional del Codex para la manteca de Karité sin refinar (CXS 325R-2017)

“Los productos regulados por la presente norma son alimentos en forma de emulsión plástica o fluida, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles” (CXS 256-2007, 2.1)

No obstante, en la descripción utilizada en la Norma del Codex para materias grasas lácteas para untar se utiliza una terminología diferente:

“Las materias grasas lácteas para untar son relativamente ricas en grasa en forma de emulsión untable, principalmente del tipo agua en grasa de leche, que se mantiene sólida a una temperatura de 20 °C.” (CXS 253-2006, 2)

Más aún, en la descripción utilizada en la Norma del Codex para mantequilla (Manteca) se usa una terminología similar a la Norma para materias grasas lácteas para untar:

“Se entiende por mantequilla (manteca) el producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.” (CXS 279-1971, 2)

Evidentemente la definición utilizada en Grasas para untar y mezclas de grasas para untar no es coherente con las definiciones utilizadas en normas afines.

Desde una perspectiva del consumidor o del aspecto técnico, las propiedades físicas de las Grasas para untar y las mezclas de grasas para untar son las mismas que las Grasas lácteas para untar y, respetando la intención del Comité en su decimosexta reunión, los mismos términos deberían utilizarse para describir las propiedades físicas de estos productos. Más aún, la inclusión del término ‘plástica’ es redundante aunque desde un punto de vista científico esté usado correctamente para describir las propiedades físicas (de lo contrario se requeriría utilizarlo en la descripción de Grasas lácteas para untar y Mantequilla), y podría haber contribuido a crear un concepto erróneo y muy común entre algunos consumidores de que las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar contienen ‘plástico’. Por consiguiente, se puede inducir a error al consumidor involuntariamente sobre la verdadera naturaleza del producto.

La introducción de los términos ‘plástica’ o ‘emulsión fluida’ se hizo en CX/FO 01/5-Add.1 sin referencia a inquietudes legítimas con respecto a la seguridad del consumidor o al comercio. En el lenguaje de hoy en día, ‘plástico’ tiene obvias connotaciones negativas en materia sanitaria y ambiental. Como consecuencia, existen prejuicios contra los productos definidos como “plásticos” en el mercado, a los ojos del consumidor. Este prejuicio es particularmente crucial cuando el término “plástico” se usa selectivamente para definir productos que forman parte de un grupo más amplio de productos competidores. En ese caso, el uso selectivo del término “plástico” coloca a los productos definidos por el ‘plástico’ en una significativa desventaja competitiva con respecto a productos competidores.

Desde la adopción de las Grasas para untar y las Mezclas de grasas para untar y de las Grasas lácteas para untar, han surgido innovaciones significativas. En respuesta a la demanda del consumidor de productos más sanos y más sostenibles, se está ampliando la categoría para las Grasas para untar y las Mezclas de grasas para untar con productos de contenidos más bajos de grasa y de grasa saturada y, crecientemente, sin ningún ingrediente de origen animal. Asimismo, y gracias a la combinación de esfuerzos voluntarios de la industria y una mayor atención reglamentaria, se han hecho grandes avances hacia la eliminación de los ácidos grasos trans de origen industrial.

No obstante, en el texto actual, la composición esencial y los factores de calidad solo diferencian productos con un contenido mayor o menor de un total de grasa del 80%, y aquellos con un contenido mayor o menor del 3% de grasa láctea. Además, hay poco interés en el origen de las grasas, un tema de creciente importancia para el consumidor.

Por consiguiente, se propone:

- 1) Un producto que contenga una mezcla de grasa animal y vegetal, en el cual el contenido de grasa animal (por ej. lácteo) oscile entre el 3% y el 50% se denominará *Mezcla para untar*.
- 2) Un producto que contenga exclusivamente grasa vegetal con un contenido total de grasa inferior al 80% se denominará *Untable vegetal (previamente ‘Grasa untable’)*.
- 3) Un producto que contenga exclusivamente grasa vegetal con un contenido total de grasa entre 80-90% se denominará *Mantequilla (Manteca) vegetal (previamente Margarina)*.
- 4) Los términos para el contenido de grasa bajo o reducido pueden aplicarse de conformidad con CAC/GL 23-1997.

Por lo tanto, se propone enmendar las siguientes secciones de CXS 256-2007. A saber:

2. Descripción

2.1 Untable vegetal y Mezclas para untar

Los productos regulados por la presente norma son alimentos en forma de emulsión untable, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles.

3. Composición esencial y factores de calidad

3.1 Composición

3.1.1. Untable Vegetal

3.1.1.1 Estos productos tienen un contenido de grasa exclusivamente de origen vegetal entre el 50-80%. No pueden utilizarse grasas de origen animal (incluida la grasa láctea).

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| (a) Mantequilla (Manteca) vegetal | Total materia grasa 80-90% |
| (b) Untable vegetal | Total materia grasa 50-80% |

3.1.2 Mezcla para untar

3.1.2.1 Estos productos tienen un contenido de grasa entre el 50-80%, en parte de origen animal (incluso lácteo).

- | | |
|-----------------------|--|
| (a) Mezcla para untar | Contenido total de grasa no superior al 80% |
| | (grasa de origen animal 3-50%, incluso láctea) |

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios aplicables a los productos:

Criterio general

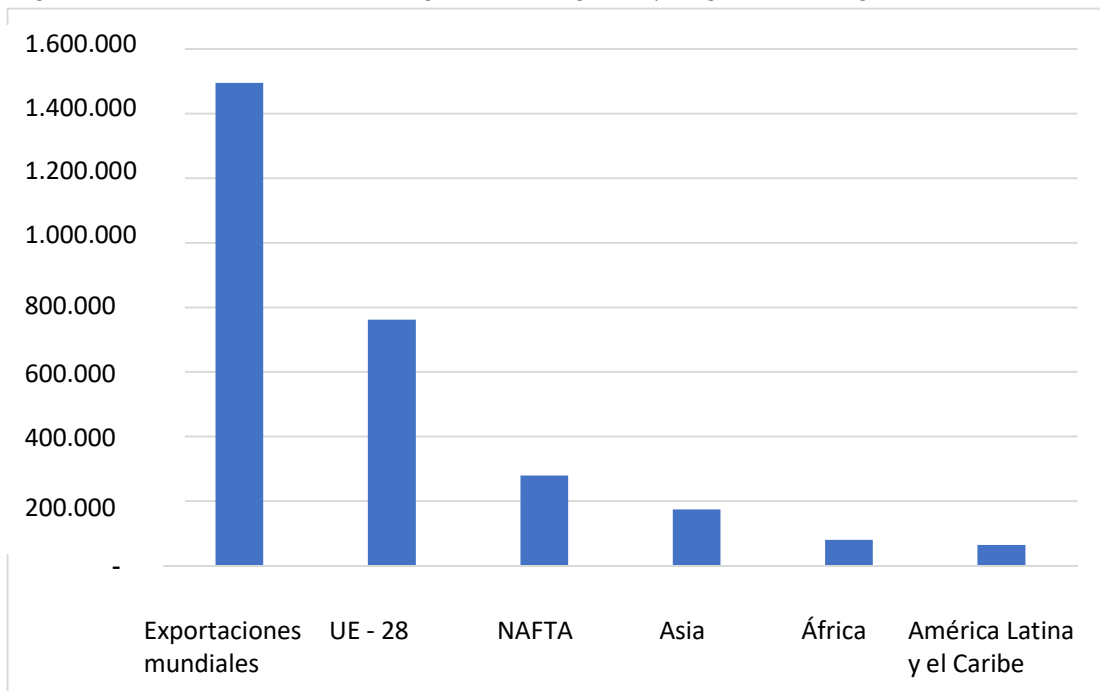
Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, asegurando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007), ya cuenta con disposiciones para asegurar la protección del consumidor en materia de inocuidad alimentaria y la autenticidad de estos productos. Las revisiones propuestas servirán para fortalecer el comercio internacional de grasas para untar y mezclas de grasas para untar y asegurar su calidad y coherencia en las prácticas mundiales.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

A fin de ilustrar el comercio mundial de grasas para untar y mezclas de grasas para untar, la figura muestra el valor mundial de comercio de Margarina. Los datos excluyen la producción para consumo nacional.

Figura 1: comercio mundial e intrarregional de margarina (código SA de 6 dígitos: 151710; en miles de USD)



Fuente: Trademap.org

Tabla - Muestra de países exportadores de margarina y la cuota de mercado mundial (código AS de 6 dígitos: 151710; en USD mil

Exportadores	Valor exportado en 2018	Cuota de mercado mundial
Países Bajos	180.099	12,1%
Polonia	162.175	10,9%
Alemania	91.004	6,1%
Indonesia	79.740	5,3%
Estados Unidos de América	31.667	2,1%
Kenia	26.794	1,8%
Sri Lanka ^{*)}	198	0,0%
Exportación mundial	1.494.440	100%

^{*)} no finalizado

Fuente: Trademap.org

b) Diversificación de la legislación nacional y resultados aparentes o posibles impedimentos al comercio internacional

La revisión propuesta a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007) facilitaría la armonización con normas de productos similares y disminuiría los obstáculos al comercio de grasas para untar y mezclas para untar.

c) Mercado internacional o regional potencial

La revisión propuesta servirá para fortalecer el comercio internacional de grasas para untar y mezclas para untar, generando una demanda de materias primas clave, tal como aceites vegetales (por ej. de girasol, colza, canola, karité, soja, palma) y promoviendo una alimentación más sana y sostenible.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las grasas para untar y mezclas para untar se han armonizado por muchos años (por ej. CXS 32-1981) y más adelante la Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. Estas normas son ampliamente utilizadas por los gobiernos y la industria.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Protección del consumidor

La descripción de "plástico" involuntariamente puede inducir a error al consumidor sobre la verdadera naturaleza del producto y crear confusión entre los consumidores creyendo que el 'plástico' es un ingrediente. Como consecuencia y a los ojos del consumidor, existen prejuicios contra los productos definidos como "plásticos" en el mercado.

La demanda de alimentos más sostenibles por los consumidores sería satisfecha con productos que se identifican fácilmente como de origen vegetal.

Cuestiones de comercio

Las enmiendas a la norma abordarán las siguientes cuestiones de comercio:

Todos los untables a base de grasa se encuentran en una estrecha relación competitiva. La inclusión del término 'plástica' en la definición de Grasas para untar y mezclas de grasas para untar y no en la definición de Grasas lácteas para untar y Mantequilla establece una desventaja competitiva para los untables definidos como "plásticos". Esta desventaja equivale a una discriminación de hecho en base al origen contra los países que principalmente exportan las grasas para untar y las mezclas para untar, las cuales contienen muy poco o nada de grasa láctea, comparado con países que exportan principalmente untables a base a grasa láctea. Como consecuencia, las normas del Codex y las leyes nacionales y los reglamentos que se basan en los mismos, vulnerarían las normas de no discriminación de la OMC.

La palabra "mantequilla/manteca" se utiliza en tres normas del Codex. Se usa de manera independiente en

la norma para untables de alto contenido de grasa a base de lácteos. También se usa en otras dos normas del Codex para “manteca de cacao” y “manteca de karité”. Con respecto a estos dos productos, el término “manteca” se usa con relación a productos a base de grasa vegetal. Por consiguiente, Codex trata la palabra “manteca/mantequilla” como un término genérico utilizado para productos a base de grasa ya sean de origen vegetal o animal¹¹. Esta opinión está respaldada por el significado común de la palabra “mantequilla/manteca” que incluye “varias sustancias, principalmente de origen vegetal” que se asemeja a la mantequilla/manteca a base de leche en su apariencia o consistencia.¹² Sin embargo, en CXS 256 no se utiliza esta palabra para designar los untables de origen vegetal, a pesar de que se asemejan a los untables lácteos en términos de contenido de grasa, apariencia y consistencia y, por lo tanto, se ajusta al significado de la palabra. El uso del nombre ‘mantequilla/manteca vegetal’ describiría adecuadamente la característica calidad del alimento y está expresamente permitido¹³. Más aún, en muchos países la palabra mantequilla/manteca se usa indistintamente para describir la mantequilla a base de leche y la margarina, tal como ‘boter’ en los Países Bajos y ‘mentega’ en Indonesia.

Asimismo, mientras que existe una designación exclusiva para los untables cuyo contenido de grasa es exclusivamente de origen animal, tal como la mantequilla/manteca a base de leche, no hay una designación exclusiva para los untables vegetales. Como consecuencia, y aunque las normas del Codex se diseñan para permitir que el consumidor identifique exclusivamente los untables de origen animal, las mismas no permiten que el consumidor identifique exclusivamente los productos de origen vegetal.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi elaborados o elaborados.

Esta cuestión no es pertinente para esta propuesta.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

No hay ninguna otra organización internacional que haya emprendido esta labor y no tenemos conocimiento de que haya planes para hacerlo.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La revisión propuesta es plenamente coherente con el Plan Estratégico del Codex 2020-2025:

Meta 1: Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas (objetivo 1.2) – la adopción de esta revisión demostrará una respuesta oportuna a cuestiones identificadas.

Meta 3: Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex (objetivo 3.2) – la adopción de esta revisión permitirá la modernización de las normas nacionales y la adopción por parte del comercio de alimentos.

Asimismo, la naturaleza de las enmiendas propuestas respalda el Objetivo 3 de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades) y el 12 (Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles).

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex y trabajos en curso.

Esta propuesta constituye una enmienda a la *Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007). No afecta otras normas actuales.

7. La identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No es necesaria la asesoría de expertos científicos de organismos externos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organismos externos a fin de que puedan programarse

IFMA/IMACE representa a los fabricantes de Grasas para untar y mezclas de grasas para untar y podrán ser consultados cuando sea necesario.

¹¹ . Véase, Norma del Codex para la manteca de cacao (CXS 86-1981) y la Norma regional del Codex para la manteca de Karité sin refinar (CXS 325R-2017)

¹² Diccionario inglés Oxford en línea, “manteca”, *n.*, available at <https://www.oed.com/view/Entry/25387?rskey=JcmEaC&result=1#eid>. En este diccionario la definición también incluye “manteca de cacao”, “mantequilla de mahua”, “mantequilla de palma”, “mantequilla vegetal”, como ejemplos.

¹³ Sección 4.6.2 del CODEX STAN 206-1999 http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS_206e.pdf

9. El plazo propuesto para finalizar el nuevo trabajo incluye la fecha de iniciación, la fecha propuesta para su aprobación en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión.

Cuestiones para la aprobación por el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).

Consideración del anteproyecto de revisión en el trámite 3 por el CCFO en su 28.ª reunión.

Adopción final en el trámite 5/8 por la CAC en su 47.º período de sesiones.