

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES

CXS 19-1981

**Adoptada en 1981. Revisada en 1987, 1999.
Enmendada en 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021, 2023.**

Enmiendas aprobadas en 2023

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2023, se introdujeron enmiendas en la Sección 2 (Métodos de análisis y muestreo) del Apéndice.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma (anteriormente CAC/RS 19-1969) se aplica a las grasas y aceites comestibles y sus mezclas 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* (CXS 211-1999)¹;
- *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999)²;
- *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna* (CXS 33-1981)³;
- *Norma para los aceites de pescado* (CXS 329-2017)⁴.

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 I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)⁵ 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)⁶.

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)⁷.

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)⁸ 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)⁹.

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)¹⁰.

6.1 Nombre del alimento

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

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

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

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

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

APÉNDICE**OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN**

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

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**Color**

El característico del producto designado.

Olor y sabor

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

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

2. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999)¹¹ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1999. *Norma para grasas animales especificadas*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 211-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 1999. *Norma para aceites vegetales especificados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 210-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1981. *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 33-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 2017. *Norma para los aceites de pescado*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 329-2017. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁷ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁸ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁹ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

¹⁰ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

¹¹ FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.