

# 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 MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR**

**CXS 253-2006**

**Adoptada en 2006. Enmendada en 2008, 2010, 2018, 2022, 2023.**

**Enmiendas aprobadas en 2022**

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2022, se introdujeron enmiendas en la Sección 7.3 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor).

**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, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esta norma han sido modificadas y han sido incluidas en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995)<sup>1</sup>, en consonancia con el proceso de armonización de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la NGAA.

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica las materias grasas lácteas para untar destinadas principalmente al consumo directo como tales o a elaboración ulterior, de conformidad con la Sección 2 *infra*.

## 2. DESCRIPCIÓN

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.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Materias primas

- Leche o productos obtenidos de la leche.

Las materias primas, incluida la grasa láctea, pueden haber sido sometidas a cualquier tipo de elaboración adecuada (por ejemplo, modificaciones de tipo físico, incluido el fraccionamiento) antes de su uso.

### 3.2 Ingredientes permitidos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- aromas y aromatizantes;
- coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- según se permita con arreglo a los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987)<sup>2</sup> se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes;
- cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante);
- inulina y maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación [BPF]);
- cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de aroma;
- agua;
- gelatina y almidones (dentro de los límites de las BPF): estas sustancias pueden utilizarse con la misma función que los espesantes, siempre y cuando agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las BPF, teniendo en cuenta cualquier empleo de los espesantes enumerados en la Sección 4.

### 3.3 Composición

El contenido de grasa láctea será igual o superior al 10 % e inferior al 80 % (m/m) y representará por lo menos 2/3 del extracto seco.

Las modificaciones de composición de las materias grasas lácteas para untar están limitadas por los requisitos de la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999)<sup>3</sup>.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes, emulsionantes, sustancias conservadoras, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y sustancias conservadoras del Cuadro III.

Clase funcional de aditivos	Uso justificado:	
	<70 % de contenido de grasa láctea <sup>(a)</sup>	≥70 % de contenido de grasa láctea
Reguladores de la acidez	X	X
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Colorantes	X	X
Emulsionantes	X	–
Acentuadores del sabor	X	–
Sustancias conservadoras	X	X
Propulsores	X	X
Estabilizadores	X	–
Espesantes	X	–

a) Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y acentuadores del sabor se deberán aplicar las BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70 % aproximadamente.

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase está justificado tecnológicamente.

– El uso de aditivos pertenecientes a la clase no está justificado tecnológicamente.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>4</sup>.

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>4</sup>, y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>5</sup>, el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004)<sup>6</sup> y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera 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)<sup>7</sup>.

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>8</sup> y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999)<sup>3</sup>, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Denominación del alimento

**7.1.1** La denominación que deberá figurar en la etiqueta será “materia grasa láctea para untar”. Podrán usarse otras denominaciones si lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.

- 7.1.2** Las materias grasas lácteas para untar con bajo contenido de grasa podrán denominarse “desgrasadas” de acuerdo con las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997)<sup>9</sup>.
- 7.1.3** Las denominaciones y cualquier término calificativo se traducirán a otros idiomas de una forma que no induzca a error —no necesariamente palabra por palabra— y de modo que resulten aceptables en el país de venta al por menor.
- 7.1.4** Las materias grasas lácteas para untar podrán etiquetarse indicando si se les ha añadido sal o no, de acuerdo con la legislación nacional.
- 7.1.5** Las materias grasas lácteas para untar que han sido edulcoradas deberán etiquetarse para indicar que han sido edulcorados.

## **7.2 Declaración del contenido de grasa de leche**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al por menor, ya sea i) como porcentaje en masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor**

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>10</sup>.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

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

## **NOTAS**

---

<sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>2</sup> FAO y OMS. 1987. *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 9-1987. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>3</sup> FAO y OMS. 1999. *Norma general para el uso de términos lecheros*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 206-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> FAO y OMS. 2004. *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 57-2004. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> FAO y OMS. 1997. *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 23-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>10</sup> FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>11</sup> 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.