

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR

CXS 256-1999

Adoptada en 1999. Revisada en 2007 y 2009. Enmendada en 2017, 2019, 2021 y 2024.

Enmiendas aprobadas en 2024

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 47.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en noviembre de 2024, se modificó la Sección 7.2 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor) mediante la sustitución del texto por una referencia a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021), y se modificó la Sección 8 (Muestreo, examen y análisis) mediante la sustitución de los métodos de análisis por una referencia a los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos grasos que contienen no menos del 10 % ni más del 90 % de grasa que se utilizan fundamentalmente para untar. No obstante, esta norma no se aplica a las grasas para untar obtenidas exclusivamente a partir de la leche y/o de productos lácteos a las cuales solo se han añadido otras sustancias necesarias para la elaboración. Solo incluye la margarina y los productos utilizados para fines semejantes y excluye los productos con un contenido de grasa inferior a 2/3 del extracto seco (excluida la sal). La mantequilla y los productos lácteos para untar no están regulados por esta norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Grasas para untar y mezclas de grasas para untar

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.

2.2 Grasas y aceites comestibles

Por "grasas y aceites comestibles" se entienden los alimentos constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Son de origen vegetal o animal (incluida la leche) o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal, si proceden de animales sacrificados, deben obtenerse de animales sanos en el momento del sacrificio y ser aptas para el consumo humano según lo determine una autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidos a procesos de modificación, física o química, incluido el fraccionamiento, la interesterificación o la hidrogenación.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Grasas para untar

3.1.1.1 En el caso de estos productos, el contenido de grasa de leche no podrá ser superior al 3 % del contenido total de grasa.

3.1.1.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| a) Margarina | ≥ 80 % |
| b) Grasas para untar ⁱ | < 80 % |

3.1.2 Mezclas de grasas para untar

3.1.2.1 Estas son mezclas de grasas para untar en las que la grasa láctea es superior al 3 % del contenido total de materia grasa. Sin embargo, se puede especificar un porcentaje superior de grasa láctea en conformidad con los requisitos del país donde se vende al por menor.

3.1.2.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| a) Mezclas de grasas: | ≥ 80 % |
| b) Mezclas de grasas para untar | < 80 % |

ⁱ El término "margarina" puede, en algunos casos, ser usado en el nombre del alimento, según está dispuesto en la Sección 7.1.1.

3.2 Ingredientes permitidos

3.2.1 Las siguientes sustancias pueden ser agregadas:

Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
 Vitamina D
 Vitamina E y sus ésteres

Los niveles máximos y mínimos para las vitaminas A, D y E deberán ser dispuestos mediante legislación nacional conforme con las necesidades de cada país individual incluyendo, si procede, la prohibición del uso de ciertas vitaminas.

Cloruro sódico

Azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante)

Proteínas comestibles adecuadas

3.2.2 El uso de otros ingredientes, incluidos minerales, puede ser permitido en la legislación nacional.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) en los alimentos regulados por esta norma. Además, los gases de envasado que se utilicen de acuerdo con el Cuadro III de la norma CXS 192-1995¹ son aceptables en los alimentos que corresponden a 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)².

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius pero, entretanto, se aplicarán los siguientes límites:

Concentración máxima permitida

Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1 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)³ y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

6.2 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)⁴.

7. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁵, las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997)⁶ y otras directrices pertinentes sobre el etiquetado de alimentos. Las denominaciones de los productos deberán traducirse a otros idiomas de manera coherente conservando el sentido y no textualmente.

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ajustarse a lo estipulado en las secciones 3.1.1 y 3.1.2.

7.1.1 De conformidad con los requisitos aceptables en el país donde se vende al por menor, en las grasas para untar definidas en la Sección 3.1.1.2 con un contenido de grasa inferior al 80 %, se puede incluir el término "margarina" en el nombre del alimento, siempre que ese término aclare que el contenido de grasa es inferior. Las grasas para untar con un contenido de grasa entre un 39 y un 41 % pueden ser designadas como "Minarina" o "Halvarine".

7.1.2 En la Sección 3.1, el nombre del producto puede incorporar el nombre de las grasas y aceites de manera genérica o específica.

7.2 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)⁷.

7.3 Declaración del contenido de grasa

7.3.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de materia grasa de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

7.3.2 El contenido de grasa de leche, cuando está presente, se indicará de una manera clara, que no se preste a engaño del consumidor.

7.4 Declaración del contenido de sal

7.4.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de sal de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

8. 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 de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁸ pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

NOTAS

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

² FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ 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.