

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 LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE

CXS 280-1973

**Anteriormente CODEX STAN A-2-1973. Adoptada en 1973.
Revisada en 1999. Enmendada en 2006, 2010, 2018, 2022.**

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
4	Sección 7.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el *ghee* destinados a elaboración ulterior o a uso culinario, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Se entiende por **grasa de leche anhidra, grasa de leche, aceite de mantequilla (manteca) deshidratado y aceite de mantequilla (manteca)**, los productos grasos derivados exclusivamente de la leche y/o productos obtenidos de la leche mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro.

2.2 El **ghee** es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro, con un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

3.2 Ingredientes autorizados

Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

3.3 Composición

	Grasa de leche anhidra/Aceite de mantequilla (manteca) deshidratado	Grasa de leche	Aceite de mantequilla (manteca)	Ghee
Contenido mínimo de grasa de leche (% m/m)	99,8	99,6	99,6	99,6
Contenido máximo de agua (% m/m)	0,1	–	–	–

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee") pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

4.1 El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto.

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).

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), 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) 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).

7. ETIQUETADO

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

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser:

Grasa de la leche anhidra	
Grasa de la leche	De conformidad con la descripción incluida en la Sección 2, con la
Aceite de mantequilla (manteca) deshidratado	composición especificada en la Sección 3
Aceite de mantequilla (manteca)	y con el uso de antioxidantes (véase la
<i>Ghee</i>	Sección 4).

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).

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) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

APÉNDICE – INFORMACIÓN ADICIONAL

La información adicional indicada a continuación no afecta a las disposiciones de las secciones anteriores, es decir, las que son esenciales para la identidad del producto, el uso del nombre del alimento y su inocuidad.

1. OTROS FACTORES DE CALIDAD

	Grasa de leche anhidra/Aceite de mantequilla (manteca)	Grasa de leche	Aceite de mantequilla (manteca)	<i>Ghee</i>
Contenido máximo de ácidos grasos libres (% m/m, expresado como ácido oleico)	0,3	0,4	0,4	0,4
Índice máximo de peróxido (miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	0,3	0,6	0,6	0,6
Sabor y olor	Conforme a los requisitos del mercado, después de haberse calentado la muestra a 40–45°C			
Textura	De gránulos suaves y finos a líquido, según la temperatura			

2. OTROS CONTAMINANTES

Metales pesados

Se aplican los siguientes niveles máximos para la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el *ghee*:

Metal	Nivel máximo
-------	--------------

Cobre	0,05 mg/kg
-------	------------

Hierro	0,2 mg/kg
--------	-----------

3. OTROS MÉTODOS DE ANÁLISIS

Véase el documento CXS 234-1999.