

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa

CX/FO 01/5-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

17ª reunión

Londres, Reino Unido, 19 – 23 de febrero de 2001

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y GRASAS MIXTAS PARA UNTAR

OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 3

En respuesta a la circular CL 1999/3-FO y CL 2000/24A-FO se han recibido las siguientes observaciones de parte de Canadá y Japón y Tailandia.

CANADÁ

1. Ámbito de aplicación

El enunciado de ámbito de aplicación identifica que los productos “...con un contenido de grasa de menos de 2/3 de la materia seca (excluida la sal)” se excluyen de la norma. Esto plantea una pregunta respecto al 1/3 restante de la materia seca. Esto representa una porción significativa del contenido no graso, sin embargo, no hay criterios establecidos que indiquen precisamente de qué puede consistir este 1/3 de componente no graso. Canadá es de la opinión de que debería establecerse ese criterio para el componente no graso.

2. Descripción

2.1 Grasas para untar y grasas mixtas para untar

Canadá sugiere que la oración actualmente en la norma sea sustituida por la siguiente:

“Los productos a los que se aplica la presente Norma son alimentos que son emulsiones plásticas y fluidas, principalmente de agua y grasas y aceites comestibles.”

Además, se sugiere que sea eliminada la frase entre paréntesis cuadrados.

2.2 Grasas y aceites comestibles

Canadá está de acuerdo con la definición de “Grasas y aceites comestibles” según se incluye en el anteproyecto.

3. Factores de composición y calidad esenciales

3.1.1 Grasas para untar

3.1.1.1 Canadá no está de acuerdo con la adición de grasa de leche a estos tipos de productos. La adición de grasa de leche, junto con la adición de ciertos colores aumenta el potencial de venta de los “productos lácteos de imitación” y de prácticas que pudieran inducir a engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto.

Canadá es de la opinión de que debiera haber otro factor de composición esencial a incluirse en los criterios para estos productos. Canadá recomienda que debiera estipularse que el contenido del ácido erúcido no debería ser superior al 5%. En muchos países, los individuos consumen estos tipos de productos como productos alternativos a la mantequilla o a otras pastas lácteas. Los estudios con animales han indicado que existe un vínculo entre el consumo de altas cantidades de ácido erúcido y el desarrollo de miocarditis (lesiones cardíacas).

3.1.1.2 Canadá está de acuerdo con las especificaciones del contenido de grasa para la margarina; si bien, debieran simplificarse las especificaciones para los productos con materia grasa reducida. Se sugiere que se haga referencia a los productos simplemente como “con contenido de calorías reducido” sin el contenido de grasa indicado. Por consiguiente, en lugar de cuatro posibles nombres para la “margarina con mitad de materia grasa” se le puede entonces nombrar como “margarina con contenido de calorías reducido al 50%”.

Además de reducir el contenido de grasa, es imprescindible que también se reduzca el contenido calórico. Se sugiere que esta sección de la norma sea modificada de modo que los criterios de composición y de calidad esenciales reflejen también tanto una reducción de calorías como una reducción del contenido de materia grasa.

3.1.2 Grasas mixtas para untar

3.1.2.2 Como se indica en nuestras observaciones respecto a la Sección 3.1.1.2, Canadá sugiere que esta sección se puede simplificar haciendo referencia a las grasas mixtas con “con contenido de calorías reducido” sin una indicación del porcentaje de reducción calórica. Como en la sección 3.1.1.2, será necesario que los criterios de composición y de calidad esenciales incluyan tanto el contenido de grasa como la reducción calórica.

8. Métodos de análisis y de muestreo

Canadá sugiere que hace falta la inclusión de un método para determinar el contenido de ácidos grasos si se establece un límite de ácido erúcido. En este respecto, sugerimos el método Ce 1f-96 de la AOCS (Determinación de cis- y trans- ácidos grasos en aceites hidrogenados y refinados por CGL capilar).

JAPÓN

Nombre de la Norma →(Norma para margarinas y margarinas mixtas)

En cuanto al nombre de la Norma, deberían usarse las palabras “margarinas” y “margarinas mixtas” en lugar de “grasas para untar” y “grasas mixtas para untar” respectivamente, porque la norma es aplicable a las margarinas, aparte de que la palabra margarina se ha venido usando desde hace mucho en la norma del CODEX actual y los consumidores están más familiarizados con ella. Las “margarinas” y “margarinas mixtas” a las que se hace referencia en la presente deberían incluir a las margarinas más las grasas para untar del apartado 3.1.1 abajo, y a las margarinas mixtas más las grasas mixtas para untar del apartado 3.1.2. abajo, respectivamente. En consecuencia, en este documento, los títulos que figuran entre paréntesis después de una flecha corresponden a los nuevos títulos enmendados de conformidad con las peticiones en la presente.

1. Ámbito de aplicación

Límite de contenido superior - El límite superior del contenido de grasa, 90%, en la Norma no debería definirse porque de hecho existen productos para otros usos aparte del de untar con un contenido de grasa superior al 90%. Además, debido al hecho de que no hay un límite superior de contenido de grasa en la norma del CODEX para la mantequilla, tampoco hay necesidad de incluir el límite superior de contenido de grasa en la Norma.

2. Descripción

2.1 Grasas para untar y grasas mixtas para untar → (2.1 Margarinas y margarinas mixtas)

Deberían eliminarse las palabras ‘que son firmes y untables a una temperatura de 20°’. Considerando la variedad de formas de margarinas y grasa para untar disponibles hoy día y el desarrollo previsto de varios tipos de productos en el futuro, muchos productos grasos no serían ‘firmes y untables a una temperatura de 20°’.

3. Factores de composición y calidad esenciales

3.1 Composición

3.1.1 Grasas para untar → (3.1.1 Margarinas)

3.1.1.2 El contenido de grasa

Parecen no existir razones y méritos lógicos en cuanto a la definición de diferentes tipos de ‘grasas para untar’ por su contenido de grasa a intervalos intermitentes o discontinuos pues únicamente confundiría a los consumidores. Por consiguiente, los productos con un contenido de grasa del 80% o más deberían definirse como margarinas, y los productos con un contenido de grasa de menos del 80% deberían definirse como grasas para untar. Además, debería etiquetarse el producto con el contenido de grasa de estas grasas para untar.

3.10,2 Grasas mixtas para untar → (3.10,2 Margarinas mixtas)

Las grasas mixtas y las grasas mixtas para untar son productos que fueron derivados originariamente de margarinas y de grasas para untar. En consecuencia, debería usarse el término margarina mixta en lugar de grasa mixta y el término grasa mixta para untar debería usarse en lugar de grasa mixta para untar.

Grasas mixtas → Margarinas mixtas

Grasas mixtas para untar → Grasas mixtas para untar

3.1.2.2 El contenido de grasa

Las definiciones de grasas mixtas y de grasas mixtas para untar por su contenido de grasa a intervalos intermitentes o discontinuos parece innecesaria por las mismas razones que en 3.1.1.2. Por consiguiente, al igual que en 3.1.1.2, los productos con un contenido de grasa del 80% o más deberían definirse como margarinas mixtas, y aquéllos con un contenido de grasa de menos del 80% deberían definirse como grasas mixtas para untar. Debería etiquetarse el producto con el contenido de grasa de las grasas mixtas para untar.

3.2 Ingredientes permitidos

Los siguientes ingredientes deberían añadirse a la lista de ingredientes permitidos en la Norma porque de hecho se encuentran disponibles grasas para untar que los contienen:

Alcohol de azúcar (jarabe reductor de almidón, jarabe reductor de maltosa); Fruta, Fruta procesada, Chocolate, Cacao, Pasta de fruto seco, Especias, Licor, Vinagre.

4. Aditivos alimentarios

Los siguientes aditivos alimentarios incluidos en la Norma no se pueden usar para margarinas ni grasas para untar en Japón porque éstos no están reconocidos como aditivos alimentarios en este país.

4.1 Colores - 160e, 160f

4.3 Emulsionantes - 432, 433, 434, 435, 436, 472(d), 472(f), 474, 479a, 479b, 481, 482

4.4 Conservantes - 203, 212, 213

4.5 Espesantes y estabilizadores - 402, 403, 404, 463, 464, 465, 500(iii)

4.6 Reguladores de la acidez - 261, 263, 326, 331(i), 331(ii), 335(i)

4.7 Antioxidantes - 302, 308, 309, 319, 389

4.8 Antioxidantes sinérgicos - EDTA

4.10 Acentuadores del sabor - 624, 626, 628, 629, 630, 632, 633, 959

4.11 Varios - 920, 938, 942

Además, de entre los aditivos alimentarios en la Norma, los límites máximos de los siguientes aditivos alimentarios que están permitidos para adición a margarinas y grasa para untar en Japón, son los siguientes:

	Límite máximo
4.4 Conservantes 200, 202, 210, 211	1000 mg/kg individualmente o en combinación
4.5 Espesantes y estabilizadores 405 461, 466	1,0 g/kg 2,0 g/kg individualmente o en combinación
4.6 Reguladores de la acidez 327, 333, 341, 526	10 g/kg
4.7 Antioxidantes 310 321	100 mg/kg 200 mg/kg
4.10 Acentuadores del sabor 509, 623	10 g/kg
4.11 Varios 405	600 mg/kg

TAILANDIA

SECCIÓN 3. FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD ESENCIALES

Tailandia quisiera proponer que el contenido de grasa de las Grasas mixtas se situase entre el 80 y 90% a fin de que resulte compatible con el contenido de grasa en margarina.