

# 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 ORDEN DEL DÍA

CX/FO 01/5

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Decimoséptima reunión

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

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

(en el Trámite 3 del Procedimiento)

Se han recibido los siguientes comentarios de Brasil, Polonia y la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina en respuesta a CL 2000/32-FO.

#### BRASIL

##### Sección 2.1

Se tiene entendido que la definición debe incluir el producto en forma de líquido. En Brasil y en otros países es común vender productos bajo el nombre de MARGARINA LIQUIDA. El producto en forma de líquido se había incluido ya en la Norma 32-1981 del Codex Standard para la Margarina.

##### Sección 3.1.1

La delegación de Brasil indica que términos como *mitad margarina*, *tres cuartas partes de margarina* no corresponden a lo que se utiliza normalmente en Brasil y tiene entendido que tales términos resultan confusos para los consumidores, especialmente cuando se consideran tales términos traducidos a otros idiomas. La delegación sugiere que la Norma permita **asimismo** el uso del término MARGARINA para todos los productos, siempre que la información relativa al porcentaje total de grasa esté indicada en el panel de la etiqueta.

##### Sección 7.1 – Nombre del alimento

La Norma debe permitir asimismo el uso del término Margarina y la información relativa al porcentaje total de grasa en el panel de la etiqueta. La delegación sugiere que las condiciones de uso de declaraciones nutricionales, tales como **bajo contenido de grasa**, se incluyan en la Norma, en aquellos casos en que estas condiciones difieran de las Directrices horizontales relativas a Declaraciones Nutricionales (Directrices relativas al uso de Declaraciones Nutricionales – CAC/GL 23-1997).

## **POLONIA**

### SECCIÓN 4.3 - EMULSIONANTES

No estamos de acuerdo en el uso de los siguientes emulsionantes: 432, 433, 434, 435, 436, 479a, 479b - utilizamos los emulsionantes 432-436 solamente para grasas para hornear; 479a no se utiliza para productos alimentarios; 479b se puede utilizar solamente para grasas para freír.

### Sección 4.5 – Espesantes y estabilizadores

Se propone limitar los fosfatos 339, 450a – 5g/kg individualmente o en combinación.

### SECCIÓN 4.6 – REGULADORES DE LA ACIDEZ

Para los fosfatos 339, 340, 341 y el fosfato ácido los límites son 5g/kg.

### SECCIÓN 4.7 – ANTIOXIDANTES

No utilizamos el antioxidante 389.

### SECCIÓN 4.8 – ANTIOXIDANTES SINÉRGICOS

No utilizamos 384. El antioxidante 385 se puede utilizar solamente para la minarina.

### SECCIÓN 4.9 – ANTIESPUMANTES

900a se puede utilizar solamente para grasas y aceites para freír.

### Sección 5.1 – Metales pesados

Conforme a nuestra legislación alimentaria, la cantidad de contaminantes debe ser:

Pb – no más de 0,10 mg/kg	Cd – no más de 0,02 mg/kg
Hg – no más de 0,01 mg/kg	As – no más de 0,10 mg/kg
Cu – no más de 0,40 mg/kg	Fe – no más de 1,50 mg/kg

## **FEDERACION INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE LA MARGARINA**

### De carácter general

A fin de reflejar en la medida de lo posible la terminología utilizada en diferentes mercados mundiales, este documento de posición, en particular en la sección relativa a etiquetado, propone la inclusión de denominaciones alternativas. La posibilidad de denominaciones alternativas es práctica del Codex y se utiliza y se utiliza en varias normas del Codex. Para examinar con mayor facilidad la estructura propuesta, tómesese nota de los dos proyectos al final del documento de posición.

### **SECCIÓN 1 - AMBITO DE APLICACIÓN**

Además de la mantequilla y de las pastas lácteas para untar, el ámbito de aplicación debe **excluir la mayonesa y las cremas vegetales** de forma explícita.

## SECCIÓN 2.1

IFMA sugiere que se suprima la última parte de la frase entre corchetes “y que son firmes y untables a una temperatura de 20 °C” ya que hay un número creciente de productos líquidos, denominados margarina líquida, en los diferentes mercados (por ejemplo, Estados Unidos de América, Suecia, Finlandia), utilizado con fines de consumo así como fines industriales y de panadería. Además, el ámbito de aplicación lo tiene en cuenta utilizando las palabras “que se utilizan fundamentalmente para untar”. Por otra parte, la actual norma del Codex para la margarina incluye explícitamente “margarina líquida”.

### SECCIONES 3.1.1.2 Y 3.1.2.2

IFMA sugiere que se suprima la sección 3.1.1.2 y 3.1.2.2. Estas cuestiones se pueden resolver mejor en la sección relativa a etiquetado (sección 7).

## SECCIÓN 3.2

IFMA sugiere cambiar el título de “Ingredientes permitidos” a “Ingredientes típicos” y cambiar en la primera frase las palabras “se permiten” por “utilizan típicamente”, a fin de aclarar que la lista de ingredientes no es exhaustiva. Una lista de “ingredientes permitidos” excluiría otros ingredientes también utilizados con frecuencia (por ejemplo, yogur, hierbas, especias) y obstaculizaría el desarrollo de nuevos productos.

IFMA sugiere añadir “polisacáridos” bajo el último punto y también suprimir los paréntesis que encierran “incluida la inulina”.

## SECCIÓN 4 - ADITIVOS ALIMENTARIOS

IFMA presentó justificaciones tecnológicas para la necesidad de los siguientes aditivos:

Los aditivos acordados en la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites y confirmados por CCFAC así como los aditivos permitidos en general para el uso conforme a GMP de GSFA (adoptados en el Paso 8 por la Comisión del Codex Alimentarius en junio de 1997) se pueden utilizar y han sido justificados antes.

Además, IFMA solicita los siguientes aditivos para uso en grasas para untar, a los niveles indicados:

INS	ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MAX.	JUSTIFICACION
310	Galato de propilo	200 ppm individualmente o en mezcla	Antioxidante muy efectivo. Necesario especialmente en condiciones climáticas de mucho calor. Su uso es importante para las grasas destinadas a la fabricación profesional de alimentos termotratados
311	Galato de octilo		
312	Galato de dodecilo		
321	BHT	> 80 % grasa: 200 ppm < 80 % grasa: 100 ppm	Antioxidante muy efectivo, especialmente en climas cálidos, destinado a aplicaciones del mercado profesional, más efectivo que los tocoferoles
319	Butil hidroquinona terciaria (TBHQ)	200 ppm, individualmente o en combinación con galatos	Este antioxidante potente se usa en climas tropicales
334	Acido tartárico	5000 ppm individualmente o en combinación	Regulador de la acidez, alternativa de los fosfatos
335	Tartratos de sodio		
336	Tartratos de potasio		
337	Tartrato de potasio-sodio		
338	Acido fosfórico	5000 ppm como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> individualmente o en	Regulador del PH. Estabiliza las proteínas en soluciones acuosas e impide la

INS	ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MAX.	JUSTIFICACION
339	Ortofosfato de sodio		
341	Ortofosfato de calcio		
450a	Difosfato disódico		
384	Isopropilcitrato Citrato monoglicérido	200 ppm	El isopropilcitrato es un antioxidante con propiedades de barrido de iones de metal y también con propiedades de emulsificación. El citrato monoglicérido es un estabilizador del sabor. Durante el proceso de digestión se divide en glicéridos y citratos, que son ambos ingredientes inocuos
385	Disodio cálcico EDTA	75 ppm	Barre metal y es un antioxidante en grasas para untar de bajo contenido de grasa, y se utiliza en productos alimentarios. Al unirse a metales pesados, los citados productos están protegidos contra el deterioro oxidativo y la descoloración
389	Dilauriltiodipropionato	200 ppm	Estabilizador de emulsiones, estabiliza la consistencia de ciertas grasas para untar, especialmente de productos con una larga duración de conservación, como víveres para el ejército y para servicios de salvamento en catástrofes
405	Glicolalginato de propileno	3000 ppm	Espesante eficaz en ciertas formulaciones de productos
476	Polirricinoleato de poliglicerol	5000 ppm	Su uso es esencial en grasas para untar de bajo contenido de grasa. Crea una emulsión muy fina de agua en aceite con mayor estabilidad en el uso
479a	Aceite de grano de soja termooxidado	5000 ppm	Es una emulsión que reduce las salpicaduras durante al freír o cocinar
942	Oxido nitroso	GMP	Gas propulsante utilizado para envases de aerosol
1410	Fosfato monoalmidón	5000 ppm individualmente o en mezcla	Gelificante y espesante para la fase acuosa de las grasas para untar. Aumenta la estabilidad física y microbiológica
1411	Fosfato bialmidón		

IFMA sugiere simplificar la lista de aditivos introduciendo un principio general: se podría hacer referencia en una sola frase a los espesantes, estabilizadores y reguladores de la acidez que carezcan de IDA numérica.

## SECCIÓN 6 - HIGIENE

IFMA apoya el texto actual.

### Sección 7 - Etiquetado

IFMA sugiere añadir la frase:

“en aquellos casos en que se dé más de un nombre para un producto en la sección 7.1, el etiquetado de ese producto debe incluir uno de esos nombres aceptable en el país de uso”

#### Sección 7.1

IFMA sugiere las siguientes especificaciones de etiquetado:

##### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento que se declare en la etiqueta será el siguiente:

**7.1.1 Grasas para untar** (conforme a lo especificado en la Sección 3.1.1)

- (a) Se podrá utilizar el término **“Margarina”** para productos con un contenido en materia grasa no inferior al 80 % y no superior al 90 %.
- (b) Se podrán utilizar los términos **“Margarina con x % de materia grasa o Grasa para untar con x % de materia grasa o Aceite para untar con x % de materia grasa”** para productos con un contenido en materia grasa inferior al 80 % y no inferior al 10 %.
- (c) Se podrán utilizar los términos **“Minarina o Halvarina”** para productos con un contenido en materia grasa no inferior al 39 % y no superior al 41 %.

**7.1.2 Grasas mixtas para untar** (conforme a lo especificado en la sección 3.1.2)

- (a) Se podrá utilizar el término **“Mezcla”** para productos con un contenido en materia grasa no inferior al 80 % y no superior al 90 %.
- (b) Se podrá utilizar el término **“Grasa mixta para untar con x % de materia grasa”** para productos con un contenido en materia grasa inferior al 80 % y no inferior al 10 %.

**7.1.3 Términos adicionales optativos**

- (a) Se podrá utilizar adicionalmente el término **“Materia grasa plena”** para los productos a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 a) y 7.1.2 a).
- (b) Se podrá añadir el término **“Tres cuartas partes de materia grasa”** a los términos margarina y mezcla a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 b) y 7.1.2 b) para los productos con un total de materia grasa no inferior al 59 % y no superior al 61 %. Al utilizarse este término se puede omitir “x % de materia grasa”.
- (c) Se podrá añadir el término **“Mitad de materia grasa”** a los términos margarina y mezcla a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 b) y 7.1.2 b) para los productos con un contenido en materia grasa no inferior al 39 % y no superior al 41 %. Al utilizarse este término se puede omitir “x % de materia grasa”.
- (d) Se podrán utilizar los términos **“Materia grasa reducida o materia grasa moderada”** además de los términos a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 b) y 7.1.2 b) para los productos con un contenido en grasa superior al 41% y no superior al 61%.
- (e) Se podrán utilizar los términos **“Bajo contenido en materia grasa o ligero”** además de los términos a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 b) y 7.1.2 b) para los productos con un contenido en grasa de un 10% como mínimo y no superior al 41%.
- (f) Se podrán utilizar los términos a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 y 7.1.2 junto con uno o más términos para definir la especie de planta y / o animal de la que proviene el producto, o el uso al que se destinan los productos.
- (g) Se podrá utilizar el término **“Vegetal”** junto con los términos a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 siempre que el producto contenga solamente grasa de origen vegetal con una tolerancia del 2 % del contenido en grasa para grasas animales. Esta tolerancia se aplicará asimismo cuando se hace referencia a una especie vegetal.
- (h) Se podrá utilizar el término **“Líquido”** además de los términos a los que se hace referencia en la sección 7.1.1 y 7.1.2 para productos que se pueden verter a 20° C.
- (i) Se podrá utilizar el término **“Sin colesterol”** para productos con un contenido en colesterol no superior a 5 mg/100 g de grasa y al menos 70 % de ácidos grasos insaturados cis de la cantidad total de ácidos grasos.

- (j) Se podrá utilizar el término **“Bajo contenido en ácidos grasos saturados”** para productos con no más del 25 % de ácidos grasos saturados y al menos 70 % de ácidos grasos insaturados cis de la cantidad total de ácidos grasos.’

Las desviaciones con respecto a las Directrices del Codex de Uso de Declaraciones Nutricionales se basan en la referencia en el Manual de Procedimientos del Codex (CAC, julio de 1995) en el sentido de que los Comités de Productos Básicos pueden apartarse de los principios generales, si lo justifica y apoya el Comité horizontal pertinente (9ª edición, p. 111).

En su 22ª reunión en junio de 1997, la Comisión del Codex Alimentarius confirmó este principio. ALINORM 97/37 párrafo 49 declara que “Los Comités de Productos Básicos tienen la posibilidad de proponer disposiciones específicas de etiquetado y / o nutrición en las normas de los productos básicos”.

IFMA opina que, si se utiliza la declaración con relación a un término genérico determinado como la margarina, su significado depende de la composición del producto normal. El enfoque es similar con el término “materia grasa plena”. Una leche con materia grasa plena tiene 3,5 %, un cacao en polvo con materia grasa plena tiene 20 % y una margarina con materia grasa plena tiene 80 % de materia grasa.

La restricción de la declaración “bajo contenido en materia grasa” a productos con un máximo del 3% de materia grasa podría privar al productor y al consumidor de productos normalmente con alto contenido en materia grasa de la posibilidad de hacer distinciones que tengan sentido entre los diversos contenidos en materia grasa. La declaración “materia grasa reducida” no es una alternativa. En el caso de la margarina, abarcaría una gama del 10% a aproximadamente el 60% de materia grasa. Debe haber algo intermedio, de lo contrario todos los productos de nuestra industria caerían fuera de la declaración de “bajo contenido en materia grasa”. Una declaración de bajo contenido en materia grasa limitado a 3 g/100 g perdería totalmente su finalidad para una categoría de productos grande y esencial, ya que no tendríamos la posibilidad de informar a nuestros consumidores acerca de las ventajas dentro de esta categoría. La gente necesita emulsiones para untar. Si los fabricantes intentaran cumplir con la declaración absoluta de “bajo contenido en materia grasa”, esto significaría que los consumidores ni siquiera obtienen las materias grasas buenas (MUFA, PUFA), con consecuencias dramáticamente negativas para la salud.

En el curso de muchos años, el 40 % de las grasas para untar de bajo contenido en materia grasa han logrado una posición arraigada en el mercado, lo cual ha mejorado el perfil de consumo. Si se elimina ahora la posibilidad de esta declaración, hay un riesgo evidente de que esta evolución positiva se invirtiera.

IFMA considera que debe ser posible que todos los productos que contengan menos del 61 % tengan en la etiqueta la indicación de contenido reducido en materia grasa y que todos los que contengan menos del 41 % tengan en la etiqueta la indicación de bajo contenido en materia grasa.

Las declaraciones propuestas de “bajo contenido en materia grasa saturada, sin colesterol” son especiales para grasas para untar u otros productos de alto contenido en materia grasa. Estas declaraciones son necesarias para informar a los consumidores acerca de las ventajas de categorías especiales de productos en la esfera de las emulsiones para untar.

## PANORAMA GENERAL DE LA ESTRUCTURA - NORMA DEL CODEX PARA GRASAS PARA UNTAR

Grasas para untar: - contenido total en materia grasa mínimo 10 % y máximo 90 %

- contenido en grasa de leche no superior al 3 % del contenido total en materia grasa

% de contenido en materia grasa	nombre del alimento	posibles términos/nombres adicionales	
no menos de 80, máximo 90	Margarina	Materia grasa plena	
más de 61, menos de 80	Margarina con x% de materia grasa /		
no menos de 59, no más de 61	Grasa para untar con x% de materia grasa Aceite para untar con x% de materia grasa	Tres cuartas partes de materia grasa, 1)	Materia grasa moderada / materia grasa reducida
más de 41, menos de 59			
no menos de 39, no más de 41	Minarina / Halvarina	Mitad de materia grasa, 1)/	Bajo contenido en materia grasa / ligero /
mínimo 10, menos de 39			

1) al utilizarse estos términos se puede omitir “x %“

(contenido total en materia grasa y contenido en grasa de leche en 3.1 y los nombres y términos/nombres adicionales en 7 de la norma)

## PANORAMA GENERAL DE LA ESTRUCTURA - NORMA DEL CODEX PARA GRASAS MIXTAS PARA UNTAR

Grasas mixtas para untar: - contenido total en materia grasa mínimo 10 % y máximo 90 %

- contenido en grasa de leche no superior al 3 % del contenido total en materia grasa

% de contenido en materia grasa	nombre del alimento	posibles términos/nombres adicionales	
no menos de 80, máximo 90	Mezcla	Materia grasa plena	
más de 61, menos de 80	Grasa mixta para untar x % de materia grasa /		
no menos de 59, no más de 61		Tres cuartas partes de materia grasa, 1)	Materia grasa moderada / materia grasa reducida
más de 41, menos de 59			
no menos de 39, no más de 41		Mitad de materia grasa, 1)/	Bajo contenido en materia grasa / ligero /
mínimo 10, menos de 39			

1) al utilizarse estos términos se puede omitir “x %“

(contenido total en materia grasa y contenido en grasa de leche en 3.1 y los nombres y términos/nombres adicionales en 7 de la norma)