

# 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 4 del Programa**

**CX/FO 03/4-Add.1**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES**

**Decimoctava sesión  
Londres, Reino Unido, 3 – 7 de febrero de 2003**

### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR**

#### **COMENTARIOS AL TRÁMITE 6**

**Se han recibido los siguientes comentarios de Brasil y Francia como respuesta a CL 2002/21-FO.**

#### **BRASIL**

##### **Punto 3.1.2.2 – Contenido de grasa de las mezclas de grasas para untar**

Brasil sugiere la adopción de la siguiente clasificación sobre el contenido de grasas de las mezclas de grasas para untar.

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| (a) Mezcla                          | = 80% |
| (b) Mezclas para untar <sup>2</sup> | < 80% |

<sup>2</sup> En algunos casos, podría usarse el término “Mezcla” en el nombre del alimento como se indica en la sección 7.1.2.

Justificación: estandarización de la composición siguiendo el mismo concepto de las Grasas para untar.

#### **- Eliminación del punto sobre la Lista de Ingredientes**

Brasil está de acuerdo con la eliminación del punto, ya que se conocen las sustancias que se usarán en la formulación de los productos especificados en la proposición.

##### Justificación:

El departamento competente sobre la seguridad en el empleo de productos nutritivos, en el caso en que no exista consumo histórico en el país, deberá evaluar previamente cada sustancia.

#### **- Punto 4 – Aditivos alimenticios:**

**Colorantes/aromas/emulgentes/conservadores/agentes espesantes y estabilizantes /reguladores de la acidez/ antioxidantes/sinergistas antioxidantes/agentes antiespumantes/-potenciadores del sabor/edulcorantes y misceláneos** – cualquiera de estos aditivos que aparecen en la Tabla 3 del Patrón General del Codex para Aditivos Alimenticios o que aparecen en la categoría alimenticia 02.2.1.2 Mantequilla y productos similares (ex: mezclas de mantequilla-margarina) y 02.2.2 Emulsión que contiene menos de 80% de grasas (por ej: minarina) parte en las Tablas 1 y 2 del Patrón General del Codex para Aditivos alimenticios.

Justificación: Brasil sugiere la eliminación de la Tabla de Aditivos de CL 2002/21-FO de forma que se siga la recomendación del CCFAC (Comité del Codex sobre contaminantes aditivos alimenticios).

**- Punto 4.7 – Antioxidantes**

Brasil sugiere la substitución de tiopropionato de diluarilo por tiopropionato de dilaurilo (INS 389).

**Subpunto 4.12 – Misceláneo**

Brasil considera la necesidad de definir la función de los aditivos alimenticios considerados en este punto para los productos especificados en la proposición.

Justificación:

criterio establecido por CCFAC – Comité del Codex sobre contaminantes aditivos alimenticios la definición de función se estableció para las sustancias sorbitol y jarabe de sorbitol, manitol, isomalta, maltitol, lactitol, xilitol, agrupadas en el punto 4.11 – Edulcorantes.

**Punto 7.1 - Denominación del alimento**

Brasil sugiere que se inserte el punto 7.1.2 y propone lo siguiente:

7.1.2. Según los requisitos aceptables en el país de venta minorista, las grasas para untar definidas en la sección 3.1.2.2 con un contenido de grasa de menos del 80% podrían incorporar el término “mezcla” en el nombre del alimento, siempre y cuando se califique el término para indicar el menor contenido de grasas.

Justificación: Para estandarizar la denominación del alimento siguiendo el mismo concepto de las Grasas para untar.

**FRANCIA**

Francia apoya la posición europea con base en los reglamentos actuales. La proposición sigue siendo demasiado imprecisa en los puntos referentes a denominaciones, contenido mínimo de ácidos grasos de tipo lácteo y etiquetamiento.