

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.2

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 Comunidad Europea como respuesta a CL 2002/21-FO.

COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad Europea desea hacer las siguientes observaciones:

1. Ámbito de aplicación y descripción (2.1):

La Comunidad Europea considera que este reglamento debe aplicarse a aquellos productos que permanezcan sólidos a una temperatura de 20°C.

3.1.2.1 Mezclas de grasa para untar

Las mezclas de grasa para untar deben tener un contenido en grasa láctea de entre el 10% y el 80% del total del contenido en grasas.

3.1.2.2 Mezclas de grasa para untar

Las mezclas de tres cuartas partes de grasa deben tener un contenido en grasa de entre el 60% y el 62%, frente al 59-61% previsto en la propuesta.

A fin de impedir el uso comercial de la designación "mezclas de grasa para untar" cuando el contenido en grasa láctea sea tan sólo un pequeño porcentaje, y poder diferenciar claramente entre las mezclas de grasa para untar y las grasas para untar, aquéllas deberán contener más de un 10% de grasa láctea.

4. – Aditivos alimentarios

4.4. Conservantes

Los países que deseen emplear ácido benzoico y sus sales (210-213) en este tipo de productos deben justificarlo. A juicio de la Comunidad Europea, el ácido sórbico y sus sales (E 200-203) bastan para conservar estos productos.

4.5. Agentes espesantes y estabilizadores

Se propone el uso de ácido fosfórico y varios fosfatos (338, 339, 340, 341, 450 (i)) para diversas funciones, tales como las de agentes estabilizadores y reguladores de la acidez. Este grupo de aditivos tiene una IDA numérica de 70mg/kg pc., por lo que su empleo debe venir limitado por un nivel máximo y no por las BPF.

Además, resulta superfluo incluir la celulosa (460 (ii)) y la celulosa microcristalina (460 (i)) dos veces en el cuadro. Debe aclararse también qué se entiende por acetato de fécula, que figura sin un número INS.

4.12. Varios

Ha de justificarse la necesidad de utilizar glicol de propileno (1520) y dióxido de silicón (551).

7. Etiquetado

Si así lo exige el país de comercialización, debe hacerse mención en la etiqueta a la hidrogenación e interesterificación de grasas.

La expresión "contenido reducido en grasa" puede utilizarse para productos con un contenido en grasas superior al 41% pero no superior al 62%.

Las expresiones "bajo contenido en grasa" o "*light*" (aligerado) pueden utilizarse para productos con un contenido en grasas igual o inferior al 41%.

Se llama la atención sobre el hecho de que el requisito de indicar el contenido medio en grasas puede generar incoherencias. Por ejemplo: con arreglo al anteproyecto de norma, la margarina es un producto que contiene al menos un 80% de grasas. Si se indica 80%, puede ocurrir que se halle un contenido inferior al 80% (algo normal, si el 80% es una media). El resultado del control no se ajustaría a la definición del producto. Problemas similares pueden plantearse con los productos con un contenido en grasas del 50% o las tres cuartas partes. La Comisión considera lo siguiente:

- La referencia a un contenido medio en grasas sólo tiene sentido si se restringe la posibilidad de variación del contenido en grasas. En un producto para el que se declara un contenido en grasas del 80%, puede hallarse tan sólo un 78% o menos de grasas, aunque el contenido medio sea del 80%. Esto origina problemas a la hora de verificar el cumplimiento de la norma.
- Los requisitos de las definiciones y el etiquetado deben ser compatibles.

Posibles soluciones:

- Aquellos resultados que se desvíen en más de x puntos porcentuales del valor declarado se considerarán inaceptables.
- Productos con mitad de contenido en grasa: sólo podrá declararse un contenido del 40%.
- Margarina: el contenido mínimo en grasa será de un 80% o, alternativamente, podrán aceptarse los resultados iguales a 80 - x%.

7.1.1 Nombre del producto

El uso del término margarina debe limitarse a margarina con un contenido de 80-90% en grasa, margarina con tres cuartas partes de grasa (60-62%) y margarina con un 50% de grasa (39-41%), frente a la propuesta, que permite su empleo para todos los productos.