

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 (c) del Programa

CX/MMP 04/6/6
Enero de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

SEXTA REUNIÓN

AUCKLAND, NUEVA ZELANDIA, 26-30 DE ABRIL DE 2004

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

(Preparado por la Comisión Europea con ayuda de Francia, Irlanda, Alemania, Nueva Zelanda, Suiza y el Reino Unido)

Se invita a los Gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a enviar observaciones al trámite 3 sobre el «Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar» **antes del 19 de marzo de 2004** al: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (Fax: +64 4 463 2583 o correo electrónico: daniel.herd@nzfsa.govt.nz), con copia al Secretario, Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy (Fax: + 39.06.5705.4593; correo electrónico: codex@fao.org).

El Comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos acordó en su quinta reunión (Wellington, 8 a 12 de abril de 2002) devolver al trámite 2 el Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar, a fin de que fuera revisado por un grupo de redacción. Por otro lado, se acordó que dicho grupo estuviera encabezado por la Comisión Europea, que contaría con la ayuda de Argentina, Francia, Alemania, Irlanda, Italia, Nueva Zelanda, Suiza y el Reino Unido (apartado 99 de Alinorm 03/11).

Se envió a los miembros del grupo de redacción un texto «revisado» del Anteproyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar, nuevamente redactado por la Comisión Europea, a fin de recabar sus observaciones. La Comisión Europea recibió observaciones de Francia, Irlanda, Alemania, Nueva Zelanda, Suiza y el Reino Unido. Irlanda se mostró de acuerdo con el texto propuesto.

Aunque muchas de las observaciones recibidas se han incorporado al Anteproyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar, no todas han hallado cabida, dadas las opiniones divergentes o contrapuestas de los diferentes miembros del grupo de redacción.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

(Al trámite 3)

1. ÁMBITO

La presente Norma se aplica a productos lácteos para untar con un contenido de grasa láctea inferior al 80 %, pero no inferior al 10 %, que estén destinados al consumo humano. La Norma se aplicará a los productos que permanezcan sólidos a una temperatura de 20 C y que puedan ser utilizados como productos para untar.

2. DESCRIPCIÓN

Productos en forma de emulsión sólida y maleable, principalmente del tipo agua en aceite, derivados exclusivamente de leche y/o de determinados productos lácteos, cuyo componente de valor esencial es la grasa láctea. No obstante, podrán añadirse otras sustancias necesarias para su fabricación, siempre y cuando no sean utilizadas para reemplazar, entera o parcialmente, ningún componente lácteo.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1. Materias primas

Leche y/o productos derivados de la leche.

3.2. Ingredientes permitidos

- Cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria
- Cultivos iniciadores de ácido láctico inocuo y/o bacterias productoras de sabor
- Agua potable
- [Vitaminas, de acuerdo con los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987)]*
- Gelatina y almidones

Dichas sustancias pueden ser utilizadas en la misma función que los estabilizantes y los espesantes, siempre y cuando sean agregadas solamente en cantidades que resulten funcionalmente necesarias, tal como establecen las buenas prácticas de manufactura (BPM), y teniendo en cuenta cualquier empleo de estabilizadores/espesantes listados en la sección 4.

- Azúcar
- Mono-, di-, oligo- y polisacáridos (incluida la inulina) y maltodextrinas

[*En los casos en que los Principios Generales lo permitan, los niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otras deberían ser establecidos por la legislación nacional, en los casos en que resulte adecuado, de acuerdo con las necesidades de cada país en particular, incluyendo, cuando proceda, la prohibición de utilizar determinadas vitaminas.]

3.3 Composición. El anteproyecto definitivo deberá incluir una sola de las dos opciones siguientes:

Primera opción: (opción preferida por la Comisión Europea)

3.3.1 Mantequilla con tres cuartos de grasa

El producto con un contenido de grasa láctea no inferior al 60 % y no superior al 62 %.

Productos lácteos para untar**3.3.2 Mantequilla con la mitad de grasa**

El producto con un contenido de grasa láctea no inferior al 39 % y no superior al 41 %.

3.3.3 Producto lácteo para untar con un X % de grasa láctea

El producto con los siguientes contenidos de grasa láctea:

- más del 10 % y menos del 39 %,
- más 41 % y menos del 60 %,
- más del 62 % y menos del 80 %.

Segunda opción: (opción de compromiso)**Productos lácteos para untar con un X % de grasa láctea¹ < 80 %**

El contenido de grasa láctea debe corresponder, como mínimo, a dos tercios de la materia seca, excluida la sal.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán utilizarse los tipos de aditivos que se indican en el siguiente cuadro para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada tipo de aditivo, y donde esté permitido de conformidad con el cuadro, sólo podrán utilizarse los aditivos individuales enumerados, y únicamente dentro de los límites que se especifican.

Tipo de aditivo:	Contenido en grasa		
	60 % a menos del 80 %	39 % a menos del 60 %	10 % a menos del 39 %
Colorantes	X	X	X
Correctores de la acidez	X	X	X
Emulsionantes	-	X	X
Conservantes	-	X	X
Espesantes y estabilizantes	-	X	X
Antioxidantes	-	X	X
Antioxidantes sinérgicos	-	X	X
Agentes antiespumantes	-	-	X
Potenciadores del sabor	-	-	X
Aromatizantes naturales	-	-	X
Varios	-	-	X

X = función tecnológicamente justificada

- = función tecnológicamente no justificada

¹ En algunos casos podrán utilizarse los términos «mantequilla con tres cuartos de grasa» y «mantequilla con la mitad de grasa» en la denominación del alimento, de acuerdo con lo dispuesto en la sección 7.1.

Productos lácteos para untar

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
--------	--------------------------------	--------------

ColorantesPara todos los productos:

160a(i)	160a(i) β-caroteno (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de anato	10 mg/kg, expresados en base a bixina/norbixina

Reguladores de la acidezPara todos los productos

339	Ortofosfatos de sodio	2 g/kg
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por la BPM
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	
524	Hidróxido de sodio	
526	Hidróxido de calcio	

En forma adicional, para productos con menos del 39 % de grasa

260	Ácido acético	Limitado por la BPM
261	Acetato de potasio	
262 (i)	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331	Citratos de sodio	
331 (i)	Citrato de sodio dihidrogenado	
331 (iii)	Citrato trisódico	
332	Citrato de potasio	
333	Citrato de calcio	
334	Ácido tartárico	
335	Tartratos de sodio	
335 (i)	Tartrato monosódico	
335 (ii)	Tartrato disódico	
336	Tartrato de potasio	
337	Tartrato doble de sodio y potasio	
338	Ácido ortofosfórico	5 g/kg
339	Ortofosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Ortofosfato de calcio	

EmulsionantesPara productos con menos del 60 % de grasa

322	Lecitinas	Limitado por la BPM
432	Polioxietileno (20) sorbitán:	10 g/kg solo o combinado, solamente para hornear
433	Monolaurato	
434	Monooleato	
435	Monopalmitato	
436	Triestearato	
452(i)	Polifosfato de sodio	5 g/kg
452(ii)	Polifosfato de potasio	

Productos lácteos para untar

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por la BPM
472(a)	Ésteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol	
472(b)	Ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol	
472(c)	Ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol	
472(d)	Ésteres de ácido tartárico de mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
472(e)	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	
472(f)	Mezcla de ésteres de ácidos tartáricos, acéticos y grasos de glicerol	
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 g/kg solamente para hornear
474	Sucroglicéridos	
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	10 g/kg solamente para hornear
481	Lactilatos de sodio	10 g/kg solo o combinado
481 (i)	Estearoil-2-lactilato sódico	
482	Lactilatos de calcio	
482 (i)	Estearoil-2-lactilato cálcico	
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg solo o combinado
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooletato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	

En forma adicional, para productos con menos del 39 % de grasa

476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado	4 g/kg
-----	--	--------

Conservantes

Para productos con menos del 60 % de grasa

200	Ácido sórbico	2,000 mg/kg solo o combinado (como ácido sórbico) para productos con un contenido de grasa inferior al 60 %
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

Espesantes y estabilizantes

Para productos con menos del 60 % de grasa

339	Ortofosfatos de sodio	5 g/kg
400	Ácido algínico	Limitado por la BPM
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	
406	Agar	
407 (i)	Carragenanos y sus sales de Na, K y NH ₄ (incluido el furcellarén)	
410	Goma garrofin	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábica	
415	Goma xantano	
418	Goma gellan	
422	Glicerol	

Productos lácteos para untar

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
440	Pectinas	
450 (i)	Difosfato disódico	
460 (i)	Celulosa microcristalina	
460 (ii)	Celulosa	
461	Metil celulosa	
463	Hidroxipropil celulosa	
464	Hidroxipropil metil celulosa	
465	Metil etil celulosa	
466	Carboximetil celulosa sódica	
500 (i)	Carbonatos de sodio	
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	

Almidones modificados, de la siguiente manera:

1400	Almidón tostado con dextrina	
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidón tratado con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Éster de acetato de almidón. Anhídrido acético	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Hidroxipropil almidón	
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón. Acetato de almidón. Celulosa y celulosa microcristalina	Limitado por la BPM

AntioxidantesPara productos con menos del 60 % de grasa

300	Ácido ascórbico (L-)	
301	Ascorbato sódico	
302	Ascorbato cálcico	
304	Palmitato de ascorbilo	Limitado por la BPM
305	Estearato de ascorbilo	500 mg/kg
306	Concentrado de mezcla de tocoferoles	
307	Alfa-tocoferol	Limitado por la BPM

Potenciadores del saborPara productos con menos del 39 % de grasa

508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de calcio	
510	Cloruro de amonio	
511	Cloruro de magnesio	Limitado por la BPM
620	Ácido glutámico	
621	Glutamato monosódico	
622	Glutamato monopotásico	
623	Diglutamato cálcico	
624	Glutamato monoamónico	
625	Diglutamato magnésico	10 g/kg solo o combinado (como ácido glutámico)
626	Ácido guanílico	
627	Guanilato de sodio	500 mg/kg solo o combinado (expresado como ácido guanílico)

Productos lácteos para untar

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
628	Guanilato de potasio	
629	Guanilato de calcio	
630	Ácido inosínico	

Sabores naturalesPara productos con menos del 39 % de grasa

	Sabores naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, así como otros sabores sintéticos, excepto los que se sabe que presentan un peligro tóxico	Limitado por la BPM
--	---	---------------------

VariosPara productos con menos del 39 % de grasa

420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	Limitado por la BPM
421	Manitol	
953	Isomalta	
965	Maltitol	
966	Lactitol	
967	Xilitol	
290	Dióxido de carbono	Limitado por la BPM
941	Nitrógeno	
942	Óxido nitroso	

5. CONTAMINANTES**5.1 Metales pesados**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del «Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

6.2 Es importante que se apliquen medidas de control, o una combinación de las mismas, tanto en la producción primaria como en la fase de elaboración, a fin de minimizar o prevenir la contaminación microbiológica, química o física de la leche. Tales medidas deben seleccionarse y aplicarse de manera que se consiga un nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los «Principios para el establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos» (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de lo dispuesto en la «Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados» y la «Norma General para el Uso de Términos Lecheros», en el etiquetado y la presentación deberá indicarse la siguiente información:

- a) la descripción de ventas definida en la sección 3.3;
- b) el porcentaje total de grasa por peso en el momento de la producción.

7.1 Denominación del alimento

7.1.1 La denominación del alimento que deberá figurar en la etiqueta será la especificada en la sección 3.3.

7.1.2 Si se eligiera la segunda opción de la sección 3.3, debería incluirse en el Anteproyecto el siguiente párrafo:

Las denominaciones «mantequilla con tres cuartos de grasa» y «mantequilla con la mitad de grasa» podrán utilizarse para los productos con los siguientes contenidos de grasa láctea, a condición de que tales denominaciones sean aceptables en el país de venta al detalle:

- mantequilla con tres cuartos de grasa para productos con un contenido de grasa láctea no inferior al 60 % y no superior al 62 %;
- mantequilla con la mitad de grasa para productos con un contenido de grasa láctea no inferior al 39 % y no superior al 41 %.

7.1.3 Por otro lado:

- a) el término «contenido reducido de grasa» podrá utilizarse para productos contemplados en la sección 3.3 con un contenido de grasa láctea superior al 41 %, pero no superior al 62 %;
- b) los términos «bajo en grasa» o «*light*/ligero» podrán utilizarse para productos contemplados en la sección 3.3 con un contenido de grasa láctea igual o inferior al 41 %.

No obstante, el término «contenido reducido de grasa» y los términos «bajo en grasa» o «*light*/ligero» podrán reemplazar, respectivamente, a los términos «con tres cuartos de grasa» y «con la mitad de grasa».

7.2 Declaración del contenido de grasa láctea

7.2.1 El producto será etiquetado indicando el contenido de grasa láctea por masa, de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al detalle

La información exigida por los anteriores requisitos de etiquetado se ofrecerá o bien en el envase, o bien en los documentos adjuntos, a excepción de la denominación del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o el envasador, que aparecerán sobre el envase.

No obstante, la identificación del lote, así como el nombre y la dirección del fabricante o el envasador, podrán ser sustituidos por una marca identificativa, a condición de que ésta esté claramente vinculada con los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Codex Alimentarius, volumen 13.

8.1 El contenido de grasa medido no se diferenciará del contenido de grasa declarado en más de dos puntos porcentuales.