

# 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 (q) del Programa

CX/MMP 06/7/7  
Octubre de 2005

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

### Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelandia, 27 de marzo – 1º de abril 2006

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

(preparado por la Comunidad Europea con la colaboración de Argentina, Australia, Francia, Alemania, Irlanda, Nueva Zelandia, el Reino Unido, y la Federación Internacional de Lecherías)

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen enviar observaciones sobre el Proyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar en el Trámite 3 a hacerlo **no más tarde del 31 de enero de 2006**, a: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (Facsimile: +64 4 463 2583 ó correo electrónico: Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz) , con copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax N° + 39.06.5705.4593; Correo Electrónico: codex@fao.org).

### ANTECEDENTES

La 6ª Reunión del CCMMP devolvió el Proyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar al Trámite 2, para ser redactado nuevamente por un Grupo de Trabajo encabezado por la Comunidad Europea en base a las deliberaciones y observaciones presentadas por escrito a la Reunión. El documento revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su consideración por la siguiente Reunión del comité (ALINORM 04/27/11, Párrafo 83).

### RECABADO DE OBSERVACIONES

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen enviar observaciones sobre el Proyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar, que se adjunta como Anexo 1 a este documento, a hacerlo según se indica más arriba.

## ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

(en el Trámite 3 del Procedimiento)

### 1. ÁMBITO

La presente Norma se aplica a productos lácteos para untar destinados principalmente a un consumo directo como tales o a un procesamiento ulterior, de conformidad con la sección 2 de la Norma. No se incluyen en su ámbito de aplicación los productos con un contenido de grasa inferior a las dos terceras partes de la materia seca (excluida la sal).

### 2. DESCRIPCIÓN

#### 2.1 PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

Son productos relativamente ricos en grasa en forma de emulsión untable, principalmente del tipo agua en leche, que se mantiene sólida a una temperatura de 20 °C.

#### 2.2 GRASA LÁCTEA

Es el componente graso de la leche de acuerdo con la Norma del Codex para los productos a base de grasa de leche<sup>1</sup>. La leche debe obtenerse de animales que gocen de buena salud en el momento de ser ordeñados y sean aptos para el consumo humano, según lo determine la autoridad competente reconocida en la legislación nacional y de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos del Codex<sup>2</sup>. Se incluye la grasa láctea sometida a modificación física (incluido el fraccionamiento).

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche o productos obtenidos de la leche.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- - aromas y aromatizantes;
- [- vitaminas (en la legislación nacional deberían establecerse, cuando proceda, niveles máximos y mínimos de vitamina A, D y otras, en función de las necesidades de cada país, así como, en su caso, la prohibición de utilizar determinadas vitaminas);]
- - cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria;
- [- azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante), en especial la inulina y las maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de manufactura [BPM]);]
- - cultivos iniciadores de ácido láctico inocuo o bacterias productoras de sabor;
- - agua;
- - gelatina y almidones (dentro de los límites de las BPM): estas sustancias pueden ser utilizadas con la misma función que los espesantes, siempre y cuando sean agregadas solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las BPM, teniendo en cuenta cualquier empleo de los espesantes enumerados en la sección 4.
- Las modificaciones en la composición de los productos lácteos para untar están limitadas por los requisitos del apartado 4.3.3 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros.

#### 3.3. COMPOSICIÓN

El contenido de grasa láctea será igual o superior al 10 % e inferior al 80 % (m/m).

<sup>1</sup> CODEX STAN A-2-1973, Rev.1-1999

<sup>2</sup> CAC/RCP 57 – 2004, Rev 57–2004

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos aplicables a los aditivos alimentarios que se establecen en los cuadros 1 a 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, de acuerdo con los siguientes niveles permitidos específicos<sup>3</sup>:

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
	<b>Colorantes</b>	
100(i)	Curcumina	Limitado por las BPM
100(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPM
160a	(i) Beta-caroteno	Limitado por las BPM
160a	(ii) Caroteno (extractos naturales)	Limitado por las BPM
160b	Extractos de anato	10 mg/kg (calculados como bixina o norbixina total) o 20 mg/kg (Australia)
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg
	<b>Emulsionantes</b>	
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	10 g/kg solo o combinado
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
472(d)	Ésteres de ácido tartárico de mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPM
472(e)	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10 g/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 g/kg
474	Sucroglicéridos	10 g/kg
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg
476	Poliglicerol polirricinoleato	5 g/kg
481	Lactilato de sodio	10 g/kg solo o combinado
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	
481(ii)	Oleil lactilato de sodio	
482	Lactilatos de calcio	
482(i)	Estereolactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
	<b>Conservantes</b>	
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg solo o combinado (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59 % y 1000 mg/kg solo o combinado (como ácido sórbico) para contenidos de grasa > 59 %
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
	<b>Estabilizantes/Espesantes</b>	
339	Ortofosfato	2 g/kg solo o combinado con otros fosfatos, expresados como sustancias anhidras
450(i)	Difosfato disódico	
405	Alginato de propilenglicol	3 g/kg

<sup>3</sup> Al aplicar las BPM en el uso de emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor debe tenerse en cuenta el hecho de que la cantidad necesaria para obtener la función tecnológica en el producto disminuye conforme aumenta el contenido de grasa, desapareciendo gradualmente con contenidos de grasa en torno al 70 %.

407(i)	Carragenanos y sus sales de Na, K y NH <sub>4</sub> (incluido el furcellarén)	Limitado por las BPM
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
331	Citratos de sodio	Limitado por las BPM
331 (ii)	Citrato disódico monohidrogenado	Limitado por las BPM
334	Ácido tartárico	5 g/kg solo o combinado
335 (i)	Tartrato monosódico	
335 (ii)	Tartrato disódico	
336	Tartrato de potasio	
337	Tartrato de sodio	
339	Fosfatos de sodio	2 g/kg solo o combinado con otros fosfatos, expresados como sustancias anhidras
340	Fosfatos de potasio	
341	Ortofosfato de calcio	
338	Ácido ortofosfórico	
	<b>Antioxidantes</b>	
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de mezcla de tocoferoles	500 mg/kg
307	Alfa-tocoferol	
308	Gamma-tocoferol sintético	Limitado por las BPM
309	Delta-tocoferol sintético	
311	Octil galato	200 mg/kg solo o combinado
312	Dodecil galato	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	200 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
	Puede utilizarse cualquier combinación de galatos y los aditivos 320 y 321, siempre que no se superen los límites correspondientes a cada componente. Los aditivos 310, 319, 320, 321 y 389 sólo pueden utilizarse en los productos lácteos para untar con fines culinarios.	
	<b>Agentes antiespumantes</b>	
900 a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg
	<b>Potenciadores del sabor</b>	
627	Guanilato de sodio	500 mg/kg solo o combinado (expresado como ácido guanílico)
628	Guanilato de potasio	
	<b>Varios</b>	
938	Argón	Limitado por las BPM

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

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

### 5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir los correspondientes 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 de Prácticas Recomendado para Principios Generales de Higiene de los Alimentos» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

**6.2** Los productos contemplados por la presente Norma deberán someterse, desde la producción de la materia prima hasta el punto de consumo, a una combinación de medidas de control entre las que puede incluirse, por ejemplo, la pasteurización, y con las cuales deberá haberse demostrado que se alcanza un nivel apropiado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos deberán cumplir 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1 - 1985, Rev. 1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A) y en la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206 - 1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

7.1.1. La denominación que deberá figurar en la etiqueta será «producto lácteo para untar» («*dairy fat spread*» o «*dairy spread*» en inglés).

7.1.2. El término «contenido reducido de grasa» podrá utilizarse en productos lácteos para untar con un contenido de grasa superior al 41 % pero no superior al 62 %. Los términos «bajo en grasa» o «*light/ligero*» podrán utilizarse en productos con un contenido de grasa igual o inferior al 41 %.

7.1.3. De acuerdo con los requisitos que se acepten en el país de venta al por menor, los productos lácteos para untar definidos en la sección 3.1 con un contenido de grasa láctea que oscile entre el 60 % y el 62 % y entre el 39 % y el 41 % podrán designarse con términos alternativos (por ejemplo, mantequilla con tres cuartos de grasa o mantequilla con la mitad de grasa).

7.1.4. Las denominaciones y cualquier término calificativo se traducirán a otros idiomas de una forma que no induzca a error —no necesariamente palabra por palabra—, y de modo que resulten aceptables en el país de venta al por menor.

### **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA**

El contenido de grasa láctea se indicará de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, bien (i) como porcentaje por masa, bien (ii) en gramos por ración según la cuantificación de la etiqueta, a condición de que se indique el número de raciones.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE SAL**

Los productos lácteos para untar podrán etiquetarse indicando si se les ha añadido sal o no, de acuerdo con la legislación nacional.

### **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información exigida en la sección 7 de la presente Norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1 - 1985, Rev. 1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), así como, en su caso, las instrucciones de conservación, se ofrecerán o bien en el envase, o bien en los documentos adjuntos, a excepción de la denominación del producto, 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 sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Métodos para la determinación del contenido de grasa no láctea:

- Norma IDF 54:1970/ISO 3594:1976 (confirmada en 1996): Cromatografía de gas-líquido
- Norma IDF 32:1965/ISO 3595:1976 (confirmada en 1996): Ensayo de acetato de fitosteril