

NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR**CODEX STAN 256-2007****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a los productos grasos que contienen no menos del 10% ni más del 90% de grasa que se utilizan fundamentalmente para untar. No obstante, esta Norma no se aplica a las grasas para untar obtenidas exclusivamente a partir de la leche y/o de productos lácteos a las cuales sólo se han añadido otras sustancias necesarias para la elaboración. Solo incluye la margarina y los productos utilizados para fines semejantes y excluye los productos con un contenido de grasa inferior a 2/3 del extracto seco (excluida la sal). La mantequilla y los productos lácteos para untar no están regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Grasas para untar y mezclas de grasas para untar**

Los productos regulados por la presente Norma son alimentos en forma de emulsión plástica o fluida, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles.

2.2 Grasas y aceites comestibles

Por "grasas y aceites comestibles" se entienden alimentos constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Son de origen vegetal o animal (incluida la leche) o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal, si proceden de animales sacrificados, deben obtenerse de animales sanos en el momento del sacrificio y ser aptas para consumo humano según lo determine una autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidos a procesos de modificación, física o química, incluido el fraccionamiento, la interesterificación o la hidrogenación.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición****3.1.1 Grasas para untar**

3.1.1.1 En el caso de estos productos, el contenido de grasa de leche no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.

3.1.1.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| a) | Margarina: | ≥ 80% |
| b) | Grasas para untar ¹ : | < 80% |

3.1.2 Mezclas de grasas para untar

3.1.2.1 Estas son mezclas de grasas para untar en las que la grasa láctea es superior al 3% del contenido total de materia grasa. Sin embargo, se puede especificar un porcentaje superior de grasa láctea en conformidad con los requisitos del país donde se vende al por menor.

3.1.2.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | | |
|----|------------------------------|-------|
| a) | Mezclas de grasas: | ≥ 80% |
| b) | Mezclas de grasas para untar | < 80% |

¹ El término "margarina" puede, en algunos casos, ser usado en el nombre del alimento, según está dispuesto en la sección 7.1.1.

3.2 **Ingredientes Permitidos**

3.2.1 Las siguientes sustancias pueden ser agregadas:

Vitaminas: La vitamina A y sus ésteres
 La vitamina D
 La vitamina E y sus ésteres

Los niveles máximos y mínimos para las vitaminas A, D y E deberán ser dispuestos mediante legislación nacional conforme con las necesidades de cada país individual incluyendo, si procede, la prohibición del uso de ciertas vitaminas.

Cloruro Sódico

Azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante)

Proteínas comestibles adecuadas

3.2.2 El uso de otros ingredientes, incluyendo minerales, puede ser permitido en la legislación nacional.

4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

Aditivos de Clases Funcionales

- a. Reguladores de la acidez
- b. Antiespumantes
- c. Antioxidantes
- d. Colores
- e. Emulsionantes
- f. Acentuadores del sabor
- g. Gases de envasado
- h. Sustancias conservadoras
- i. Estabilizadores
- j. Espesantes

Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colores, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, Sustancias conservadoras, estabilizantes y espesantes usados en conformidad con la Tabla 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma.

4.1 **Reguladores de Acidez**

Núm INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
262(ii)	Diacetato de sodio	1 000 mg/kg
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Fosfatos	1 000 mg/kg (como Fosforoso)

4.2 Agentes Antiespumantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (solo para freir)

4.3 Antioxidantes

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
304, 305	Ésteres de Ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)
307a	Tocoferol, d-alfa-	500 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Propil Galato	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solos o en combinación
319	(Terbutilhidroquinona)	
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	
384	Isopropil citratoso	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico anhidro)
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)

4.4 Colores

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
100(i)	Curcúmina	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramel Colour Class II- Proceso al sulfito cáustico	500 mg/kg
150c	Caramel Colour Class III – Proceso al amonio	500 mg/kg
150d	Caramel Colour Class IV – Proceso de sulfito de amonio	500 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos (vegetales)	1000 mg/kg
160a(i)	Beta carotenos (sintético)	35 mg/kg individual o combinados
160a(iii)	Beta carotenos (Blakeslea trispora)	
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Acido Beta apo 8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	100 mg/kg (como bixina)

4.5 Emulsificantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10,000 mg/kg (individual o combinados)
472e	Esteres diacetilartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg
474	Sacaroglicéridos	10 000 mg/kg
475	Esteres de ácidos grasos de poliglicerol	5 000 mg/kg
476	Esteres de Poliglicerol de ácido ricinoléico ineterestificado	4 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
479	Aceite de grano de soja termooxidado con interacción mono y diglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír y cocer solamente).
481(i), 482(i)	Estearoilo-2-Lactilatos	10 000 mg/kg (individual o combinados)
484	Estearilo de citrate	100 mg/kg (base de grasa o aceite)
491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de Ácidos Grasos	10 000 mg/kg (individual o combinados)

4.6 Aromatizantes

Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales.

4.7 Conservantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
200, 201, 202, 203	Sorbatos	2,000 mg/kg (individual o combinado) como sórbico)
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1,000 mg/kg (individual o combinados) (como ácido benzoico)
Cuando se usan en combinación, el uso combinado no debe sobrepasar 2000 mg/kg de los cuales la parte de ácido benzoico no puede sobrepasar 1000 mg/kg.		

4.8 Estabilizantes y Espesantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
405	Alginate de propilenglicol	3,000 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales Pesados

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius pero entretanto se aplicarán los siguientes límites:

	<u>Concentración máxima permitida</u>
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del) Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), las Directrices del Codex para el Uso de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997) y otras directrices pertinentes sobre el etiquetado de alimentos. Las denominaciones de los productos deberán traducirse a otros idiomas de manera coherente conservando el sentido y no textualmente.

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ajustarse a lo estipulado en las secciones 3.1.1 y 3.1.2.

7.1.1 De conformidad con los requisitos aceptables en el país donde se vende al por menor, en las grasas para untar definidas en la sección 3.1.1.2 con un contenido de grasa inferior al 80%, se puede incluir el término “margarina” en el nombre del alimento, siempre que ese término aclare que el contenido de grasa es inferior. Las grasas para untar con un contenido de grasa entre 39% y 41% pueden ser designadas como “Minarina” o “Halvarine”.

7.1.2 En el párrafo 3.1, el nombre del producto puede incorporar el nombre de las grasas y aceites de manera genérica o específica.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Deberá facilitarse la información relativa a los requisitos de etiquetado indicados anteriormente ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrá sustituirse por una señal de identificación, siempre que esa señal sea claramente identificable en documentos que acompañen al envase.

7.3 Declaración del contenido de grasa

7.3.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de materia grasa de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

7.3.2 El contenido de grasa de leche, cuando está presente, se indicará de una manera clara, que no se preste a engaño del consumidor.

7.4 Declaración del contenido de sal

7.4.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de sal de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 Determinación del contenido de plomo

De conformidad con el Método de la AOAC 994.02 o ISO 12193: 1994; o AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Determinación del contenido de arsénico

De conformidad con AOAC 952.13, AOAC 942.17; o AOAC 985.16.

8.3 Determinación del contenido de grasos

De conformidad con ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4 Determinación del contenido de grasa de leche (Ácido butírico)

De conformidad con el Método de la AOAC 990.27; o AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Determinación del contenido de sal

De conformidad con IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 o AOAC 960.29.

8.6 Determinación del contenido de vitamina A

De conformidad con AOAC 985.30; AOAC 992.04; o JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Determinación del contenido de vitamina D

De conformidad con AOAC 981.17.

8.8 Determinación del contenido de vitamina E

De conformidad con el Método ISO 9936: 1997.