

# NORMA DEL CODEX PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA)<sup>1</sup>

CODEX STAN 279-1971

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones que figuran en la sección 2 de esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por mantequilla (manteca) el producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Materias primas

Leche y/o productos obtenidos de la leche

### 3.2 Ingredientes autorizados

- Cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria
- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma
- Agua potable

### 3.3 Composición

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	80 % m/m
Contenido máximo de agua	16 % m/m
Contenido máximo de extracto seco magro de la leche	2 % m/m

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1 (Mantequilla (manteca)) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 Metales pesados

Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

<sup>1</sup> En algunos países de América Latina se utiliza el término "manteca" en lugar de "mantequilla".

## 6. HIGIENE

---

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta 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), el *Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

---

Además de las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### 7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser “Mantequilla” (“Manteca”). Se utilizará la denominación “mantequilla” (“manteca”) con un calificativo adecuado para la mantequilla (manteca) con más del 95 % de grasa.

7.1.1 En el etiquetado de la mantequilla (manteca) podrá indicarse si está salada o no, conforme a la legislación nacional.

### 7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea (i) como porcentaje por masa; o bien (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

### 7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

---

Véase CODEX STAN 234-1999.