

# NORMA DEL CODEX PARA MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR

CODEX STAN 253-2006

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica las materias grasas lácteas para untar destinadas principalmente al consumo directo como tales o a elaboración ulterior, de conformidad con la sección 2 *infra*.

## 2. DESCRIPCIÓN

Las materias grasas lácteas para untar son relativamente ricas en grasa en forma de emulsión untable, principalmente del tipo agua en grasa de leche, que se mantiene sólida a una temperatura de 20 °C.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Materias primas

- Leche o productos obtenidos de la leche.

Las materias primas, incluida la grasa láctea, pueden haber sido sometidas a cualquier tipo de elaboración adecuada (por ejemplo: modificaciones de tipo físico, incluido el fraccionamiento) antes de su uso.

### 3.2 Ingredientes permitidos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- aromas y aromatizantes;
- coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Según se permita con arreglo a los *Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos*<sup>1</sup> se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.
- cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante);
- inulina y maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación-BPF);
- cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de aroma;
- agua;
- gelatina y almidones (dentro de los límites de las BPF): estas sustancias pueden utilizarse con la misma función que los espesantes, siempre y cuando agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las BPF, teniendo en cuenta cualquier empleo de los espesantes enumerados en la sección 4.

### 3.3. Composición

El contenido de grasa láctea será igual o superior al 10 % e inferior al 80 % (m/m) y representará por lo menos 2/3 del extracto seco.

Las modificaciones de composición de las materias grasas lácteas para untar están limitadas por los requisitos de la sección 4.3.3 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros*.

<sup>1</sup> CAC/GL 09-1987.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos	Uso justificado:	
	<70 % de contenido de grasa láctea*	>70 % de contenido de grasa láctea
Ácidos	X	X
Reguladores de la acidez	X	X
Antiaglutinantes	-	-
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Blanqueadores	-	-
Espesantes	-	-
Agentes carbonantes	-	-
Colorantes	X	X
Agentes de retención de color	-	-
Emulsionantes	X	-
Agentes endurecedores	-	-
Potenciadores del sabor	X	-
Espumantes	-	-
Gelificantes	-	-
Humectantes	-	-
Conservantes	X	X
Propulsores	X	X
Agentes leudantes	-	-
Secuestrantes	-	-
Estabilizadores	X	-
Espesantes	X	-

\* Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor se deberán aplicar las BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70 por ciento aproximadamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	beta-Caroteno (sintético)	35 mg/kg, solo o combinado
160a(ii)	beta-Caroteno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160b(i)	Extractos de annatto - base de bixina	20 mg/kg
<b>Emulsionantes</b>		
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	1 000 mg/kg, solo o combinado (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente)
433	Monoleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
472a	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472b	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg. materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
474	Sucroglicéridos	10 000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 000 mg/kg
476	Ésteres poligliceridos del ácido ricinoleico interesterificado	4 000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10 000 mg/kg, solo o combinado
482(i)	Estereolactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitán	10 000 mg/kg, solo o combinado
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, solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59 % y 1000 mg/kg, solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59 %
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
<b>Estabilizantes/Espesantes</b>		
340(i)	Ortofosfato monopotásico	880 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocalcico	
341(ii)	Ortofosfato dicalcico	
341(iii)	Ortofosfato tricalcico	
450(i)	Difosfato disódico	
400	Ácido alginico	Limitado por las BPM
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPM
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPM
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPM
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPM
406	Agar	Limitado por las BPM
405	Alginato de propilenglicol	3 000 ng/kg
407	Carragenanos y sus sales de Na, K y NH <sub>4</sub> (incluido el furcelleran)	Limitado por las BPM
407a	Alga eucema elaborada	Limitado por las BPM
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPM
412	Goma guar	Limitado por las BPM
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPM
414	Goma arábica	Limitado por las BPM
415	Goma xantán	Limitado por las BPM
418	Goma gelán	Limitado por las BPM
422	Glicerol	Limitado por las BPM
440	Pectinas	Limitado por las BPM

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPM
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPM
461	Metilcelulosa	Limitado por las BPM
463	Hidroxipropilcelulosa	Limitado por las BPM
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitado por las BPM
465	Metiletilcelulosa	Limitado por las BPM
466	Carboximetilcelulosa	Limitado por las BPM
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPM
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPM
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPM
1400	Dextrinas (almidón tostado, blanco y amarillo)	Limitado por las BPM
1401	Almidones tratados con ácido	Limitado por las BPM
1402	Almidones tratados con álcalis	Limitado por las BPM
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPM
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPM
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPM
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPM
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con sodio trimetafosfato; esterificado con oxiclورو fósforo	Limitado por las BPM
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por las BPM
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPM
1420	Acetado de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPM
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPM
1440	Almidón hidroxipropilado	Limitado por las BPM
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPM
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPM
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPM
329	Lactato de magnesio	Limitado por las BPM
331(i)	Dihidrogenocitrato de sodio	Limitado por las BPM
331(ii)	Citrato disódico monohidrogenado	Limitado por las BPM
334	Ácido tartárico (L+)	5000 mg/kg, solos o combinados, como ácido tartárico
335(i)	Tartrato monosódico	
335(ii)	Tartratos disódico	
336(i)	Tartrato monopotásico	
336(ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
339(i)	Ortofosfato monosódico	880 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
338	Ácido ortofosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por las BPM
526	Hidróxido de calcio	Limitado por las BPM
<b>Antioxidantes</b>		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo	

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
306	Concentrado de mezcla de tocoferoles	500 mg/kg
307	Alfa-tocoferol	
310	Galato de propilo	200 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
321	Butilhidroxitolueno	75 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
<b>Agentes antiespumantes</b>		
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
<b>Potenciadores del sabor</b>		
627	Guanilato de sodio	Limitado por las BPF
628	Guanilato de potasio	

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 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

- 7.1.1. La denominación que deberá figurar en la etiqueta será "materia grasa láctea para untar". Podrán usarse otras denominaciones si lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.
- 7.1.2. Las materias grasas lácteas para untar con bajo contenido de grasa podrán denominarse "desgrasadas" de acuerdo con las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables*<sup>2</sup>.
- 7.1.3. 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.

<sup>2</sup> CAC-GL 23-1997.

- 7.1.4. Las materias grasas lácteas para untar podrán etiquetarse indicando si se les ha añadido sal o no, de acuerdo con la legislación nacional.
- 7.1.5. Las materias grasas lácteas para untar que han sido edulcoradas deberán etiquetarse para indicar que han sido edulcorados.

**7.2 Declaración del contenido de grasa de leche**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al por menor, ya sea (i) como porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.3 Marcado de fecha**

La información especificada 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* (CODEX STAN 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos que acompañan el producto.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

---

Véase CODEX STAN 234-1999.