

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

CX 3/1

**CL 2000/17-EURO
Junio 2000**

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Anteproyecto de norma regional revisada para la mayonesa**

PLAZO: **30 de julio de 2000**

OBSERVACIONES: **A:** Secretario
Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias - FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org

Con copia a:
Dr. Felipe Mittelbrunn García, Comisión
Interministerial para la Ordenación
Alimentaria, Ministerio de Sanidad y
Consumo
Paseo del Prado 18-20, 287071 Madrid,
España
Fax: +34 91596 44 87
Correo electrónico: fmittelbrunn@msc.es

Antecedentes

Como consecuencia de las recomendaciones de la Comisión sobre la conversión de las normas regionales en normas internacionales, el Comité sobre Grasas y Aceites discutió la conversión de la Norma Regional (Europa) para la Mayonesa en su 14ª y 15ª reuniones (1993 y 1996). No pudo alcanzarse el consenso sobre el proyecto de norma y en consecuencia el Comité acordó pedir el asesoramiento de la Comisión sobre la necesidad de proseguir la elaboración de una norma internacional para la mayonesa. La Comisión en su 22º período de sesiones (1997) acordó suspender los trabajos sobre la conversión de la norma (ALINORM 99/37, párr. 152).

El Comité Coordinador para Europa en su 21º período de sesiones tomó nota de esta decisión y discutió la necesidad de revisar la Norma Regional vigente (CODEX STAN 168-1989) para tener en cuenta la legislación actualizada en la Unión Europea, las expectativas de los consumidores y la evolución del mercado. El Comité acordó proponer la revisión de la Norma Regional sobre la Mayonesa como nuevo trabajo. La Comisión en su 23º período de sesiones aprobó esta propuesta (ALINORM 99/37, párr. 210, Apéndice VIII).

Por tanto con la presente se pide a los gobiernos que formulen observaciones, en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de norma revisada incluido en el Anexo. La actualización de las secciones sobre Higiene y Aditivos tiene en cuenta las últimas revisiones del Manual de Procedimiento (11ª edición, página 98) y las secciones adoptadas de la Norma general para los aditivos alimentarios. Las secciones sobre contaminantes y métodos de análisis tienen en cuenta las enmiendas de todas las normas para grasas y aceites por el Comité sobre Grasas y Aceites.

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar sus observaciones deberán enviarlas por escrito a las direcciones arriba mencionadas **antes del 30 de julio de 2000**. Debería permitir la incorporación de las observaciones recibidas en una versión revisada del Anteproyecto, con el fin de facilitar las discusiones en el Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL REVISADA PARA LA MAYONESA CODEX STAN 168-1989

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la mayonesa, definida más adelante en la Sección 2.

2. DESCRIPCION

La *mayonesa* es un condimento en forma de salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente en vinagre mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con la Sección 3.3.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Todos los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano. El agua que se utilice deberá ser potable.

3.1.2 Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas del Codex pertinentes, en particular, las normas del Codex para el vinagre y para aceites vegetales comestibles y, cuando corresponda, a las disposiciones pertinentes de los códigos de prácticas, en particular, el Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo (CAC/RCP 15-1976). Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

3.1.3 Los huevos y los productos de huevo deberán ser huevos de gallina o productos de huevo de gallina.

3.2 Requisitos de composición

3.2.1 Contenido total de grasa: 78,5% m/m como mínimo.

3.2.2 Contenido de yema de huevo técnicamente pura¹: 6% m/m como mínimo.

3.3 Ingredientes facultativos

Son ingredientes alimentarios destinados a influir significativamente y de la manera deseada en las características físicas y organolépticas del producto, a saber:

¹ Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20% de albúmina.

- a) clara de huevo de gallina
- b) productos de huevo de gallina
- c) azúcares
- d) sal de calidad alimentaria
- e) condimentos, especias, hierbas aromáticas
- f) frutas y hortalizas, con inclusión de zumos de frutas y de hortalizas
- g) mostaza
- h) productos lácteos
- i) agua.

3.4 Otros factores de calidad

Las límites siguientes deberían aplicarse para prevenir la oxidación de los lípidos

Metal	Límite maximal
Cobre	2 mg/kg

4. ADITIVOS

1. Colores

100(i)	Curcumina	}	100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesa
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)		
160e	Beta-apo-carotenol		
160f	Beta-apo-8'-ácido carotenoico, methyl o ethyl ester		
160b	Extractos de bija		10 mg/kg calculados como bixina
140	Clorofila		500 mg/kg en la mayonesa con hierbas
150c	Caramelo III (proceso al amoníaco)		1500 mg/kg en la mayonesa con mostaza
150d	Caramelo IV		BPF
162	Rojo de remolacha		500 mg/kg en la mayonesa con tomate

2. Aromas

Sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales, tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius } Limitada por BPF²

² Aprobado temporalmente.

3.	Sustancias conservadoras		
200	Acido sórbico	}	1 g/kg, solos o en combinación
	Sorbato de sodio	}	
201	Sorbato de sodio	}	
202	Sorbato de potasio	}	
203	Sorbato de calcio	}	
210	Acido benzoico	}	
211	Benzoato de sodio	}	
212	Benzoato de potasio	}	
213	Benzoato de calcio	}	
4.	Estabilizadores		
410	Alginato de sodio	}	1 g/kg, solos o en combinación
402	Alginato de potasio	}	
405	Alginato de propilene glicol	}	
		}	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ , incluido el furcelaran	}	
		}	
410	Goma de algarrobo	}	
412	Goma guar	}	
415	Goma Xanthan	}	
413	Goma de tragacanto	}	
387	Oxistearina	}	5 g/kg solos o en combinación
475	Esteres poligliceridos de acidos grasos	}	
440	Pectinas	}	
466	Carboximetilcelulosa sódica	}	
466(i)	Celulosa microcristalina	}	
414	Goma arábica	}	
		}	
	Almidones modificados químicamente:	}	
		}	
1412	Fosfato de dialmidon, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fosforo	}	
1414	Fosfato de dialmidon acetilado	}	
1422	Adipato de dialmidon acetilado	}	
1442	Fosfato de dialmidon hidroxipropilado	}	
5.	Reguladores de la acidez		
270	Acido lactico (L-, D-, y DL-)	}	BPF
330	Acido cítrico	}	
331	Citratos de sodio	}	
332	Citratos de potasio	}	
261	Acetatos de potasio	}	
262	Acetatos de sodio	}	
296	Acido malico (DL-)	}	

334	Acido tartarico	5g/kg
335	Tartratos de sodio	5g/kg
336	Tartratos de potasio	5g/kg
6.	Antioxidantes	
300	Acido ascórbico (L-)	500 mg/kg
304	Palmitato de ascorbilo	500mg/kg
306	Concentrados mixtos de tocoferol	}
307	Alfa-tocoferol	} 240 mg/kg singly
308	Gama-tocoferol sintético	} Or in combination
309	Delta-tocoferol sintético	}
320	Hidroxianisol butilado (BHA)	140 mg/kg
321	Hidroxitolueno butilado (BHT)	60 mg/kg
385	EDTA de calcio-disodio	75 mg/kg
7.	ANTIESPUMANTES	
387	Oxistearina	BPF
8.	PREPARACIONES ENZIMÁTICAS	
1102	Oxidasa de glucosa (<i>Aspergillus niger</i> var.)	BPF
9.	Saborizante	
	Glutamato monosódico	5g/kg en la mayonesa con hierbas

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales pesados

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma estarán exentos de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Más específicamente, los límites siguientes se aplicarán:

		Nivel máximo
5.1	Arsénico (As)	0,1 mg/kg
5.2	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos 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 de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) - y otros textos del Codex, tales como los Códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene, y con el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo (CAC/RCP 15-1976).

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. ENVASADO

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones de la presente Norma se denominarán "*mayonesa*".

8.1.2 Cuando se haya añadido al producto un ingrediente que le confiera un sabor especial o característico, ello se indicará con un término apropiado junto al nombre del alimento o en estrecha proximidad al mismo.

8.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre el etiquetado arriba mencionado deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

9.1 Mustreo

(Por elaborar)

9.2 Determinación de la grasa total³

(Vease el Anexo)

9.3 Determinación del contenido de yema de huevo

(Vease el Anexo)

9.4 Determinación del Plomo

Método UIQPA (1988). (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 7th. Edition, 1st. Supplement, 2.632, Determination of Lead)

Resultados en mg Pb/kg

9.5 Determinación del Arsenico

Colorimetric silver diethyldithiocarbamate method of the AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC,1990, 15th. Edition, 963.21, 952.13).

Resultados en mg arsenico/kg.

9.5 Determinación del cobre

Método UIQPA (1988) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 7th. Edition, 1st. Supplement, 2.631, Determination of Copper and Iron). Resultados en mg cobre/kg.

³ No existe una versión electrónica. Los métodos en las secciones 9.2 y 9.3 corresponden a la norma vigente.