

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsímile: +36(06)570.4593

Tema 4(c) del programa

CX/MMP 00/10  
diciembre 1999

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITE DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

#### Cuarta reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 28 de febrero - 3 de marzo de 2000

### ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS EN EL TRAMITE 4

#### REVISIÓN DE LAS OBSERVACIONES Y DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

(Preparado por la Federación Internacional de Lechería)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que hagan observaciones sobre el anteproyecto de norma para productos lácteos para untar. Las observaciones deberán enviarse a:

Sra. Debra Tuifao  
Codex Committee on Milk and Milk Products,  
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry  
P O Box 2526  
Wellington, Nueva Zelanda  
Fax: +64 4 4744206  
e-mail: [tuifaod@maf.govt.nz](mailto:tuifaod@maf.govt.nz)

Con copia al Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia a más tardar el **25 de enero de 2000**.

El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

## INTRODUCCIÓN

El Anteproyecto Revisado de Norma para Productos Lácteos para Untar no se debatió durante la 3ª sesión del CCMMP (mayo 1998). El Comité acordó crear un grupo de trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Natas, Productos Lácteos para Untar y Leches Fermentadas, presidido por Argentina (referido en este documento como Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos) que considerara asuntos específicos de importancia referidos a los productos lácteos para untar. El Comité acordó, además, que la FIL debería volver a redactar la norma basándose en las aportaciones del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos, para su circulación y comentarios durante la 3ª Etapa, antes de la próxima sesión del Comité (ALINORM 99/11, párrs. 84-88).

La revisión, en relación al Anteproyecto de Norma presentado durante la 3ª sesión del Comité, se ha llevado a cabo.

Se han aplicado los siguientes principios:

1. La revisión se ha realizado en base a los comentarios escritos presentados<sup>1</sup>, con la inclusión de las recomendaciones del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos.
2. Cada uno de los comentarios escritos presentados ha sido examinado de manera individual en todo su alcance, menos aquellos asuntos que no se correspondían plenamente con los temas considerados por el Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos.
3. Las entradas del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos se han insertado sin cambios. Sin embargo, es posible que hayan sido sometidas a rectificaciones editoriales. También se han tenido en cuenta las rectificaciones adicionales fruto de las recomendaciones del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos.
4. La revisión incluye también recomendaciones de rectificaciones, allí donde corresponda, que se consideran subsecuentes a las decisiones adoptadas, que se consideran en el tema 4 de la Orden del día (Norma General para la Utilización de Términos Lácteos)<sup>2</sup>, tema 5 (Disposiciones Comunes sobre el Etiquetado en las Normas de los Productos Lácteos)<sup>3</sup>, tema 6 (Anteproyectos y Anteproyectos Revisados de Normas en la Etapa 7)<sup>4</sup>, y tema 9 (Métodos de Análisis y Toma de Pruebas para los Productos Lácteos)<sup>5</sup>.
5. Se han incorporado las decisiones relevantes adoptadas por la Sesión 23<sup>a</sup> de la Comisión del Codex Alimentarius, de acuerdo con las recomendaciones de la Sesión 27<sup>a</sup> del Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (CCFL).
6. El enfoque general adoptado ha sido el de aceptar los comentarios de los gobiernos, a menos que existieran argumentos tecnológicos, científicos, editoriales o similares adecuados que aconsejaran no seguirlos o enmendarlos.
7. En el caso de aquellos gobiernos que presentaron opiniones distintas, se ofrecen soluciones posibles con la finalidad de facilitar la toma de decisiones. Dichas soluciones tienen en cuenta la justificación técnica y/o las prácticas comerciales existentes.

Abreviaciones utilizadas en este documento:

- GSUDT: Proyecto de Norma General para la Utilización de los Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999)
- GSLPF: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)

## **TAREAS Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO AD HOC DEL CCMMP PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR**

Durante La 3<sup>a</sup> sesión del CCMMP se remitieron los siguientes temas para su consideración al grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos:

1. Si se requería una Norma para Productos Lácteos para Untar, y
2. Armonización y equiparación con la norma para mantequilla y la norma para grasas para untar y mezclas para untar.

La Presidencia del grupo de trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para el grupo de trabajo sobre Productos Lácteos, ha concluido lo siguiente:

- 1 Una gran mayoría de países considera que es necesario el desarrollo de una Norma para Productos Lácteos para Untar.
- 2 Dicha Norma debe equipararse tanto a la Norma para Grasas para Untar como a la de Mantequilla.

La FIL ha llevado a cabo la revisión en base a la primera conclusión. El seguimiento referente a la segunda conclusión es problemático, con respecto a algunos temas, pues las normas para Mantequilla y

---

<sup>1</sup> CX/MMP 98/7 Add. 4, CX/MMP 98/7 Add. 6 (CRD 15), CRD's 18, 19, 20, 23 y 26

<sup>2</sup> CODEX STAN 206-1999

<sup>3</sup> ALINORM 99/11, párr. 21-29 y Apéndice III.

<sup>4</sup> ALINORM 99/11, párr. 30-79 y Apéndices IV-XI.

<sup>5</sup> ALINORM 99/11, párr. 89-91 y Apéndice XII.

Grasas para Untar difieren con respecto a su naturaleza y enfoques. En consecuencia, cuando existen diferencias entre las dos normas, se debe elegir con respecto a si deben equipararse con una o con la otra.

Para ilustrar las consecuencias, esta revisión ha considerado la equiparación con la Norma para Grasas para Untar en todo lo posible, equiparándose únicamente con la Norma para la Mantequilla en aquellos aspectos que no entran en conflicto con la Norma para Grasas para Untar, o donde fuera necesario debido a que los productos lácteos para untar son productos lácteos.

Se recomienda que el CCMMP considere hasta qué extremo debe equipararse la Norma para Productos Lácteos para Untar con la Norma para Grasas para Untar, así como con la Norma para Mantequilla, respectivamente.

Para facilitar dicha consideración, se ofrece a continuación un resumen de las opciones adoptadas en esta revisión.

Sección	Título	Equiparación elegida con la Norma para		Observaciones
		Mantequilla	Grasas para untar	
2.	Descripción		X	Consecuencias para el ámbito
3.1	Materias primas	X		
3.2	Ingredientes permitidos	X	X	Varios ingredientes se han añadido para equipararse con la Norma para Grasas para Untar Las adiciones de vitaminas no se consideran en otras normas para productos lácteos
3.3	Composición		X	Es necesario mayor análisis en relación con la GSUDT
4.	Aditivos alimentarios		X - con rectificaciones	Se debe investigar si existe justificación tecnológica. Es necesario mayor análisis sobre si se limita la lista de los productos que utilizan el término "mantequilla"
5.	Contaminantes	X		Difiere de la Norma para Grasas para Untar
6.	Higiene	X		Difiere de la Norma para Grasas para Untar
7.	Preámbulo	X		Texto estándar del CCMMP
7.1	Denominación del alimento			
	Párr. 1° (denominación)		X	Es necesario mayor análisis respecto a la utilización del término "mantequilla"
	Párr. 2° (traducciones)	X		
	Párr. 3° (declaraciones relativas a los nutrientes)		X	Excepto en el caso de "bajo en grasa "
	Párr. 4° (salado)	X		
7.2	Declaración de grasa	X		Texto estándar del CCMMP

Sección	Título	Equiparación elegida con la Norma para		Observaciones
		Mantequilla	Grasas para untar	
7.3	Etiquetado de los envases no destinados a la venta en detalle	X		Texto estándar del CCMMP
8	Métodos de toma de muestras y análisis	X		

## REVISIÓN DE LA NORMA

### 1. ÁMBITO

El **Reino Unido** y la **Federación Internacional de Lechería** recomendaron que el **Ámbito** debería modificarse de manera específica de modo que excluyera los productos para untar a base de nata y queso, en el caso de que se cambiara el enunciado de la norma para Productos Lácteos para Untar respecto al tipo de emulsión, en línea con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar.

**Debate:** Esta revisión recomienda considerar el cambio del tipo de emulsión (consultar la Descripción, más abajo). Por consiguiente es necesario, para evitar posibles solapamientos entre normas, excluir otros productos lácteos emulsionados. Esto incluye las natas, natas fermentadas, productos de queso fundido y productos similares. Puesto que la norma para quesos fundidos y preparaciones a base de queso fundido se encuentra bajo revisión, el término debería colocarse entre corchetes.

**Recomendación n° 1:** Añadir una segunda frase al **Ámbito** que diga: "Se excluyen las natas, natas fermentadas y [productos a base de queso fundido]."

### 2. DESCRIPCIÓN

El **Reino Unido** solicitó un cambio de "y principalmente en la forma de una emulsión del tipo agua en aceite" a "en la forma de una emulsión, principalmente de agua y grasa láctea", en línea con la norma del CCFO.

**Debate:** Para seguir la conclusión del Grupo de Trabajo sobre los Productos Lácteos, la definición de la emulsión debe equipararse con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar<sup>6</sup>, que define el tipo de emulsión como "principalmente de agua y grasas y aceites comestibles".

La definición "agua en aceite" puede no resultar adecuada puesto que los productos lácteos para untar son, en su mayoría, una mezcla de tipos de emulsión. Por otra parte, la nata es una emulsión simple y homogénea de aceite en agua.

Para describir la grasa debería utilizarse el término "grasa láctea".

**Recomendación n° 2:** Considerar la adopción de la Definición: "Los productos lácteos para untar son productos grasos obtenidos exclusivamente de la leche y de productos derivados de la leche, con menos del 80% de grasa láctea, y en la forma de una emulsión principalmente de agua y grasa láctea".

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 Materias primas

Sin comentarios.

<sup>6</sup> ALINORM 99/17

### 3.1.2 Ingredientes permitidos

- (a) La **India** solicitó que se sustituyera el término "almidón natural " por "almidón".

**Debate:** se acordó aceptar esta terminología.

**Recomendación n° 3:** Rectificar "almidón natural " de modo que diga "almidón".

- (b) **España** solicitó la inclusión de las “proteínas lácteas” [proteínas lácteas] que, en este caso, se considerarían como materias primas en el etiquetado.

El **Reino Unido** destacó que puesto que la tecnología de elaboración de los productos lácteos para untar y grasas para untar es la misma, deberían permitirse los mismos ingredientes. El **Reino Unido**, para equiparar con la norma del CCFO, solicitó la adición de:

Yema de huevo

Azúcares (es decir, cualquier sustancia edulcorante basada en carbohidratos)

Mono, di, óligo y polisacáridos (incluida la inulina), así como las maltodextrinas.

**Debate:** Esta revisión está de acuerdo en que, en principio, la lista de ingredientes debería equipararse con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. Sin embargo, surge la inquietud de que algunos de los ingredientes de la norma anterior se emplearan para sustituir los ingredientes lácteos, en cuyo caso el producto saldría del ámbito de los productos lácteos, como se define en la GSUDT.

**Recomendación n° 4:** Considerar la adición de los siguientes ingredientes a la lista:

Proteínas lácteas comestibles

Yema de huevo

Mono, di, óligo y polisacáridos (incluida la inulina) y las maltodextrinas.

### 3.3 Composición

- (a) La **India** recomendó que la sección 3.3.3 debería emplear el plural "Productos Lácteos para Untar" en vez de "Producto Lácteo para Untar ".

**Debate:** se acuerda aceptar esta terminología.

**Recomendación n° 5:** Utilizar el término "Productos lácteos para untar" en 3.3.3.

- (b) La **República Checa** sugirió un contenido en grasa mínimo del 31,0%.

**Francia** solicitó que, para tener en cuenta el carácter especial del producto, debería adoptarse un contenido en grasa entre el 60-62% para los productos referidos como “mantequilla 3/4”, en lugar del 59-61 %.

La **India** recomendó que la composición mínima y máxima en grasa se especificara bajo Productos lácteos para untar.

**Debate:** El Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para los Productos Lácteos ha concluido que la Norma para Productos Lácteos para Untar debería equipararse con la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. Si ello se cumple, las escalas de composición en grasa deberían ser las que aparecen en el anteproyecto de 1997, con la adición de un contenido en grasa láctea mínimo del 10%.

Sin embargo, la utilización del término "mantequilla" en las denominaciones de los productos de tres cuartos de grasa y mitad de grasa no es consistente con la Norma para la Mantequilla, puesto que la mantequilla es un producto diferente de los productos lácteos para untar en lo referente a su definición, ingredientes y aditivos alimentarios. Y tampoco dicho término es coherente con la sección 4.3.3 de la GSUDT, que afirma que la denominación de un producto lácteo puede utilizarse para un producto que se modifica mediante la retirada de los constituyentes lácteos, siempre que los límites de dichas modificaciones en la composición se detallen en las normas respectivas. El contenido mínimo en grasa de la mantequilla es del 80%.

Las denominaciones de los productos "tres cuartos" y "mitad" necesita mayor consideración en relación con la Norma para la Mantequilla y la GSUDT.

**Recomendación n° 6:** Las escalas de grasa de los productos "tres cuartos" y "mitad" debería ser del 59-61% y 39-41% respectivamente. Además, debería introducirse un contenido mínimo en grasa láctea del 10%.

**Recomendación n° 7:** Las denominaciones de los productos tres cuartos de grasa y mitad de grasa deberían colocarse entre corchetes en todo el documento, para su posterior consideración en relación con la Norma para la Mantequilla y la GSUDT.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

(a) **Francia** destacó la necesidad de equiparar los límites referidos a la composición mencionados en la sección 4 (por ejemplo, para los sorbatos) con los límites referidos a la composición en 3.3.

**Japón** preguntó la razón de la restricción por porcentaje de grasa especificado para los N° 476, 200, 202 y 203.

**Debate:** Se acordó que la reducción del sorbato debería estar en línea con la definición del producto tres cuartos de grasa.

**Recomendación n° 8:** Rectificar los límites a <59% en cada caso.

(b) **España** destacó que los siguientes almidones modificados no se consideran aditivos alimentarios. Por consiguiente, no deberían incluirse en la lista de dichas sustancias:

1400 - Dextrinas, almidón tostado amarillo o blanco.

1401 - Almidón tratado con ácido.

1402 - Almidón tratado con álcalis.

1403 - Almidón blanqueado.

1405 - Almidón tratado con enzimas.

**España** también constató que la sustancia "almidones pregelatinizados" no tiene número asignado por el Sistema Internacional de Numeración. No se conoce su evaluación del JECFA, por lo tanto no debería incluirse en la lista de esta Norma.

**Debate:** Se está de acuerdo en que los almidones modificados químicamente se consideran aditivos y, por lo tanto, se deberían enumerar en la lista de la sección 4.

**Recomendación n° 9:** Citar los almidones modificados en una lista aparte, bajo estabilizantes.

(c) **Francia** solicitó la autorización del poliglicerol poliricinolato (476) para aquellos productos que presenten un contenido en grasa del 41 %.

La **India** solicitó que se redujera la lista de aditivos lo máximo posible. También solicitó que se redujera el nivel del propilgalato a 100 ppm. Considera que la cifra de 200 ppm BHT no puede justificarse en productos cuyo contenido en grasa es < 80%.

**Japón** solicitó que se añadieran al listado las siguientes sustancias:

Dehidroacetato de sodio

Polifosfato de potasio

Polifosfato de sodio

**Noruega** propuso que cada uno de los aditivos enumerados se considerara de manera independiente con respecto a su requisito y justificación tecnológica para los productos lácteos para untar en estudio, basándose en las Directrices del Codex especificadas en CAC/MISC 1-1989.

**Polonia** proporcionó una lista de los aditivos alimentarios permitidos en la legislación polaca.

**España** recomendó que los aditivos deberían enumerarse según su función tecnológica más importante. Debería tratar de evitarse el incluir el mismo aditivo bajo distintas funciones (aunque las lleve a cabo), puesto que ello induciría a error, gracias al cual podría suponerse que las dosis pueden combinarse, lo cual no es correcto. Este es el caso de los Fosfatos.

Los aditivos con numeración IDA [nivel ADI] incluidos en la lista, no deberían ser empleados a dosis GMP, y debería cuantificarse el nivel de utilización.

La utilización de los inhibidores de la oxidación fuertes 310, 319, 320, 321 y 389 solamente se justificaría en los productos lácteos destinados a la pasteurización subsecuente (los utilizados en productos destinados a ser horneados o cocinados).

Por último, **España** destacó que el aditivo 920 L-cisteína es un agente para tratar la harina. Por consiguiente, debería retirarse de la lista.

El **Reino Unido** proporcionó una lista de inconsistencias entre los aditivos alimentarios propuestos en las normas individuales del Codex para la leche y los permitidos por la legislación del **Reino Unido** y la de la UE (por ejemplo, las directivas de la CE 95/2/EC para aditivos "varios", Directiva CE 94/36/EC para colorantes).

**Debate:** El Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para los Productos Lácteos ha recomendado que la Norma para Productos Lácteos para Untar debería equipararse con la Norma para la Mantequilla y la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. Esta revisión recomienda que, en la medida de lo posible, la lista sea la misma que la de las Grasas para Untar y Mezclas para Untar, en tanto en cuanto los requisitos tecnológicos son los mismos. Algunas diferencias ya han sido destacadas en la Recomendación n° 8. Se presume que los aditivos enumerados en la Norma para Grasas para Untar han sido justificados tecnológicamente de acuerdo con lo dispuesto en CAC/MISCJ-1989. Sin embargo, esta suposición debería someterse a verificación.

Se ha acordado que deberían permitirse en cualquier producto lácteo para untar el 476 poliglicerol ricinoleato, 266 dehidroacetato de sodio, 452(i) polifosfato de potasio, y 452(ii) polifosfato de sodio, y que la 920, L-cisteína, debería retirarse de la lista.

También se ha acordado que los antioxidantes 310, 319, 320, 321 y 389 deberían ceñirse a los productos destinados a ser cocinados, y que el 310 debería estar limitado a 100 mg/kg. En el 321 puede ponerse un límite de 75 mg/kg, consistente con la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar.

Puede producirse un posterior desarrollo de la lista tras el examen del Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, actualmente en la etapa 3, que realizará el CCFO en el 2001.

También es importante mantener la equiparación con la Norma para la Mantequilla, que cuenta con una lista de aditivos permitidos muy limitada. Por ello debe examinarse la restricción a la utilización de aditivos para productos que empleen el término "mantequilla". Sin embargo, existe un requisito tecnológico para la adición de otros aditivos en estos productos a los requeridos para la Mantequilla (80%), debido al bajo contenido en grasa.

**Recomendación n° 10:** Debe tenerse en cuenta, en la medida de lo posible, el equiparar la lista de aditivos permitidos con la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. En la Recomendación n° 8 se han destacado algunas excepciones. También deberían llevarse a cabo los siguientes cambios:

- Permitir el 476 con un nivel máximo de 5g/kg, y el 452 en todos los lácteos para untar
- Retirar la l-cisteína de la lista.
- Limitar el 310, 319, 320, 321 y 389 a los productos destinados a ser cocinados, y situar un límite de 75 mg/kg para el 310 y de 100 mg/kg para el 321.

**Recomendación n° 11:** Considerar la limitación del empleo de aditivos en los productos lácteos para untar denominados con el término "mantequilla". Esto último se enfatiza en la norma

añadiendo una nueva sección 4.1 entre corchetes. El CCMMP debería debatir el principio de referirse separadamente a los aditivos para los productos que utilizan el término mantequilla.

## 5. CONTAMINANTES

**Polonia** sugirió que no solamente deberían darse los límites del plomo, sino también los del cadmio, arsénico, mercurio, cobre y zinc.

**Debate:** El Grupo de trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para los Productos Lácteos ha concluido que la norma debería equipararse con la Norma para la Mantequilla y la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. Las últimas dos normas difieren con respecto a sus disposiciones referentes a los metales pesados, pero esta revisión recomienda que sería adecuado equipararse con la Norma para la Mantequilla.

**Recomendación n° 12:** Mantener el texto actual.

## 7. ETIQUETADO

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

#### (a) Las denominaciones

**Francia** sugirió las siguientes denominaciones:

- Mantequilla tres cuartos (3/4)
- Mitad mantequilla
- Grasa láctea para untar (productos lácteos para untar)

**Nueva Zelanda** constató que es ilógico y confuso especificar tres denominaciones diferentes para productos lácteos para untar, de modo particular cuando dos de las denominaciones, mantequilla tres cuartos de grasa y mantequilla mitad grasa, se aplican a segmentos muy reducidos dentro de toda la gama de composición. También observaron que la denominación "mantequilla" se aplica a un producto con una lista de aditivos e ingredientes muy restringida. El mismo término no debería utilizarse en productos que cuentan con una gama mucho más amplia de ingredientes y aditivos.

**Noruega** sugirió el siguiente texto rectificado: "La denominación del alimento será la especificada en la Sección 3.3."

La **FIL** recomendó que el primer párrafo debería simplificarse para equiparlo con la Norma para Grasas para Untar y Productos lácteos para untar.

**Debate:** El CCMMP debería considerar la equiparación del enunciado de este párrafo con la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, que es consistente con la conclusión del Grupo de Trabajo sobre los Productos Lácteos.

El término "grasa" es necesario en la denominación de los productos "tres cuartos" y "mitad", para indicar el atributo del producto al que se refieren los calificadores.

La utilización del término "mantequilla" en la denominación de los productos tres cuartos de grasa y mitad de grasa, y el empleo adecuado de aditivos en dichos productos, se ha discutido anteriormente en las secciones 3.3 y 4. Todos los términos referentes a la "mantequilla" deberían, en consecuencia, colocarse entre corchetes, y el párrafo debería remitirse también a la sección 4.

**Recomendación n° 13:** El párrafo dirá: " La denominación del alimento será [Mantequilla] Tres Cuartos de Grasa, [Mantequilla] Mitad Grasa o Producto Lácteo para Untar, de acuerdo con las secciones 3.3 y 4".

(b) **Traducción**

**Noruega** sugirió el enunciado: "Sin embargo, las designaciones deberían traducirse a los demás idiomas de un modo inteligible, no necesariamente de forma literal".

La **FIL** recomendó que se modificara el párrafo de la siguiente manera:

"Las designaciones y cualquier término calificador deberían traducirse en los demás idiomas de forma inteligible que no sea equívoca, no obligatoriamente de forma literal, palabra por palabra".

**Debate:** El texto propuesto por la FIL contempla también la sugerencia de Noruega. Sin embargo, las palabras "de forma inteligible" se han eliminado en las otras normas para productos lácteos y no deberían incluirse.

**Recomendación n° 14:** Añadir un párrafo, "Las designaciones y cualquier otro término calificador deberían traducirse a las demás lenguas de manera que no resultaran equívocos, sin necesidad de hacerlo de manera literal, palabra por palabra".

(c) **Declaraciones de aspectos nutrientes**

**Canadá** informó que permite la utilización del término "mantequilla light/ligera" para productos lácteos para untar con un mínimo del 39% de contenido en grasa láctea por peso y un máximo del 60% de contenido de grasa láctea por peso. Las palabras "grasa reducida" y "bajo en grasa" se consideran en Canadá, y en el CCNFSDU, como declaraciones de aspectos nutrientes, y sus definiciones se aplicarán consecuentemente sin excepciones.

**Francia** solicitó poder utilizar el término "grasa reducida" (*allégé*) como sinónimo de "bajo en grasa" ("*à teneur réduite en matière grasse*") en los productos cuyo contenido en grasa oscile entre el 41 y el 62 %. El enunciado francés sería el siguiente: puede utilizarse la expresión "bajo en grasa" o "reducido en grasa"...." (*L'expression "à teneur réduite en matière grasse" ou "allégé" peut être utilisée...*).

**Noruega** consideró que las declaraciones referidas al contenido graso de los productos contemplados por esta norma pueden utilizarse de forma adecuada, incluyendo alternativas a los términos "tres cuartos" y "mitad", de acuerdo con las Directrices del Codex para la Utilización de las Declaraciones de aspectos Nutrientes.

El **Reino Unido** observó que la utilización del término "bajo en grasa" para describir los productos lácteos para untar sería contradictoria con las Directrices del Codex para declaraciones de aspectos nutrientes, y recomendó que la utilización de dichas declaraciones de nutrientes y los términos "tres cuartos" y "mitad" deberían ser mutuamente excluyentes.

**Estados Unidos** recomendó que el párrafo fuera redactado de la manera siguiente:

"El término "mantequilla reducida en grasas" puede utilizarse para describir productos lácteos para untar con un contenido en grasa  $>40\%$  y  $\leq 60\%$  y el término "mantequilla baja en grasas" puede utilizarse para describir productos lácteos para untar con un contenido en grasa  $\leq 40\%$  siempre que tales productos cumplieran las condiciones de las Directrices del Codex para la utilización de las Declaraciones sobre Nutrientes. Los términos mantequilla reducida en grasas y mantequilla baja en grasas no pueden utilizarse en combinación con los términos "tres cuartos" y "mitad"."

La **FIL** recomendó sustituir el párrafo por lo siguiente:

"Cuando las Directrices del Codex para la Utilización de las Declaraciones sobre Nutrientes permitan declaraciones relativas al contenido en grasa de los productos contemplados por esta norma, podrán utilizarse, según sea apropiado, y como alternativas a los términos "tres cuartos" y "mitad".

**Debate:** Este párrafo debería equipararse con la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, de acuerdo con la conclusión del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP para Productos Lácteos. Sin embargo, la disposición para la utilización del término "bajo en grasas" no debería incluirse pues no es coherente con las directrices del Codex para declaraciones de nutrientes.

-  
**Recomendación n°15:** El párrafo debería decir: "el término "reducido en grasas" (o "ligero") puede utilizarse para describir productos lácteos para untar con un contenido en grasa inferior al 61%, pero no junto a los términos "tres cuartos" y "mitad".

**(d) Productos salados y sin salar**

**Noruega** sugirió el enunciado, "Los productos pueden etiquetarse de modo que indiquen si son salados o sin sal, según la legislación nacional".

La **FIL** recomendó que el enunciado sea similar al de la Norma para la Mantequilla.

**Debate:** El enunciado debería equipararse con el de la Norma para la Mantequilla, de acuerdo con la conclusión del Grupo de Trabajo sobre los Productos Lácteos.

**Recomendación n° 16:** El párrafo debería decir: "Los productos pueden etiquetarse de modo que indiquen si son salados o sin sal, según la legislación nacional".

## **8. MÉTODOS DE MUESTREOS Y ANÁLISIS<sup>7</sup>**

Observar que el método para la determinación de la grasa no es el adecuado para toda la gama de contenidos en grasa de los productos lácteos para untar. Por lo tanto deberá establecerse un nuevo método. La FIL está trabajando en dicho tema.

**Recomendación n° 17:** Solicitar información sobre un método adecuado para la determinación del contenido en grasa láctea.

---

<sup>7</sup> Nota del Secretaría: Métodos de análisis y muestreos seran examinados en relación con el tema 6 del programa teniendo en cuenta el document CX/MMP 00/16.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR<sup>8</sup>

### 1. ÁMBITO

Esta norma se aplica a los productos lácteos para untar destinados al consumo directo o posterior procesado, de conformidad con lo dispuesto en la sección 2 de esta Norma. Excluye las natas, natas fermentadas y [productos elaborados con queso fundido].

### 2. DESCRIPCIÓN

LOS PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR son productos grasos derivados exclusivamente de la leche y/o productos derivados de la leche, con menos del 80% de grasa láctea, y en forma de una emulsión principalmente de agua y grasa láctea.

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos derivados de la leche.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cloruro sódico y sal para la alimentación
- Cultivos inocuos de levaduras del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor
- Agua potable
- Vitaminas \*
- Gelatina
- Almidones
- Proteínas de la leche comestibles
- Yema de huevo
- Mono, di, óligo y polisacáridos (incluida la inulina) y maltodextrinas.

\* La legislación nacional debería establecer los niveles máximos y mínimos para las vitaminas A, D y otras, según corresponda, de acuerdo con las necesidades de cada país en particular incluyendo, según corresponda, la prohibición del empleo de alguna vitamina en particular.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

##### 3.3.1 [Mantequilla tres cuartos de grasa]

Contenido en grasa láctea 59% - 61%

##### 3.3.2 [Mantequilla mitad de grasa]

Contenido en grasa láctea 39% - 41%

##### 3.3.3 Productos lácteos para untar

Cualquier otro producto que cumpla la descripción de la sección 2, sometido a un contenido mínimo en grasa láctea del 10%.

Las modificaciones referentes a la composición de los Productos lácteos para untar, por debajo de los mínimos especificados arriba para la grasa láctea, no se consideran conformes a la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos.

---

<sup>8</sup> Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS \***

**[4.1]** Sólo pueden utilizarse los aditivos enumerados a continuación en la [mantequilla tres cuartos de grasa] y la [mantequilla mitad de grasa], y únicamente dentro de los límites especificados.

A desarrollar.]

**4.2** Sólo pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación en los productos lácteos para untar, que no sean [mantequilla tres cuartos de grasa] y [mantequilla mitad de grasa], y sólo dentro de los límites especificados.

<b>Nº SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Nivel máximo</b>
<b>Colores</b>		
100(i)	Curcumina o	Limitada por las BPF
100(ii)	Cúrcuma	
160a	(i) Beta-caroteno	Limitada por las BPF
160b	Extractos de bija	10 mg/kg (calculado como bixina o norbixina total)
160e	Beta-apo-carotenal	25 mg/kg
160f	Éster metílico o etílico del ácido Beta-apo-8'-caroténico	25 mg/kg
<b>Sabores y Aromatizantes</b>		
Sabores naturales y sus equivalentes sintéticos y otros sabores sintéticos, excepto los que presentan en la actualidad peligro de toxicidad.		
<b>Emulsificantes</b>		
322	Lecitina	Limitada por las BPF
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	Monoesterato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Tristearato de sorbitán polioxietileno (20)	
471	Mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	Limitada por la BPF
472(a)	Ésteres de glicerol de los ácidos grasos y acéticos	
472(b)	Ésteres de glicerol de los ácidos grasos y lácticos	
472(c)	Ésteres de glicerol de los ácidos grasos y cítricos	
472(d)	Ésteres tartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos de los ácidos grasos	
472(e)	Ésteres diacetiltartáricos de glicerol de los ácidos grasos	
472(f)	Ésteres de glicerol mixtos, de los ácidos grasos, tartárico y acético	
473	Ésteres de sucrosa de ácidos grasos	10 g/kg
474	Sucroglicéridos	10 g/kg
475	Ésteres poliglicerol de los ácidos grasos	5 g/kg
476	Poliricinoleato de poliglicerol	5 g/kg
477	Ésteres propileno glicol de los ácidos grasos	20 g/kg

479	Aceite de soja oxidado térmicamente con mono y diglicéridos de los ácidos grasos	5 g/kg
481(i)	Lactilato estearoleo de sodio	10 g/kg solo o combinado
481(ii)	Lactilato oleico de sodio	
482	Lactilato de calcio	
491	Monoesterato de sorbitán	10 g/kg
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	2000 mg/kg solo o combinado (como ácido sórbico) para contenidos en grasa < 59% y 1000 mg/kg solo o combinado (como ácido sórbico) para contenidos en grasa > 59%
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido de benzoico	1000 mg/kg solo o combinado (como ácido benzoico)
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
<b>Estabilizantes/espesantes</b>		
338	Ácido ortofosfórico	2g/kg solo o combinado con otros fosfatos, expresado como sustancia anhidra
339	Ortofosfato	
450a	Difosfato disódico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato propilenglicol	3 g/kg
406	Agar-agar	Limitada por las BPF
407	Carragenano y sus sales Na, K y NH <sub>4</sub> (incluido furcellaran)	
410	Goma de semilla de algarroba	
412	Goma de guar	
413	Goma de tragancanto	
414	Goma arábica	
415	Goma de xantana	
418	Goma gellan	
422	Glicerol	
440	Pectinas	
461	Metilcelulosa	
463	Hidroxipropilcelulosa	
464	Hidroxipropil metil celulosa	
465	Metiletil celulosa	
466	Carboximetil celulosa de sodio	
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	

460	Celulosa	
460 (i)	Celulosa microcristalina	
	<u>Almidones modificados:</u>	
1400	Dextrinas, almidón tostado amarillo o blanco	
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones, tratados con enzimas	
1410	Fosfato monoalmidón	
1412	Fosfato dialmidonado esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclоро de fósforo	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosfatado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilo	
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo	
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
260	Ácido acético	
261	Lactato de potasio	
262	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	
331(i)	Citrato dehidrogenado de sodio	
331(ii)	Citrato monohidrogenado disódico	
331(iii)	Tricitrato de sodio	
332	Citrato de potasio	
333	Citrato de calcio	
334	Ácido tartárico	
335(i)	Tartrato monosódico	
335(ii)	Tartrato disódico	5 g/kg solo o combinado
336	Tartrato de potasio	
337	Tartrato sódico de potasio	
339	Fosfato de sodio	
340	Fosfato de potasio	2 g/kg solo o combinado con otros fosfatos, expresado como sustancia anhidra
341	Ortofosfato de calcio	
338	Ácido ortofosfórico	
500(i)	Carbonato de sodio	
500(ii)	Carbonato sódico hidrogenado	
524	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF
526	Hidróxido de calcio	
575	Glucono delta lactona	

**Antioxidantes**

300	Ácido ascórbico (L-)	Limitada por las BPF
301	Ascorbato de sodio	
302	Ascorbato de calcio	
304	Palmitato de ascorbilo	
305	Esterato de ascorbilo	
306	Concentrado de mezcla de tocoferoles	
307	Tocoferol alfa	
308	Tocoferol sintético gamma	
309	Tocoferol sintético delta	
310	Propil galato	100 mg/kg
319	Hidroquinona butil terciaria (TBHQ)	200 mg/kg solo o combinado
320	Hidroxianisola butilizada (BHA)	
389	Tiodipropionato de dilauril	
321	Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg

Puede utilizarse cualquier combinación de los elementos 310, 320 y 321 siempre que no se superen los límites de los compuestos individuales. 310, 319, 320, 321 y 389 solamente pueden utilizarse en los productos lácteos para untar destinados a ser cocinados.

**Antioxidantes sinérgicos**

384	Citrato isopropilo Citrato monoglicérido	200 mg/kg solo o combinado
385	EDTA calciso disodico	75 mg/kg

**Agentes antiespumantes**

900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg
------	---------------------	----------

**Potenciadores del sabor**

508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	
510	Cloruro de amonio	
511	Cloruro de magnesio	
620	Ácido glutámico	10 g/kg solo o combinado (como ácido glutamático)
621	Glutamato monosódico	
622	Glutamato monopotásico	
623	Diglutamato de calcio	
624	Glutamato monoamonio	
625	Diglutamato de magnesio	500 mg/kg solo o combinado (expresado como ácido guanílico)
626	Ácido guanílico	
627	Guanilato de sodio	
628	Guanilato de potasio	
629	Guanilato de calcio	Limitada por las BPF
630	Ácido inosínico	
631	Inosinato disódico	
632	Inosinato dipotásico	
633	Inosinato de calcio	
634	5'-Ribonucleótidos de calcio	
635	5'-Ribonucleótidos de disodio	

959	Dehidrocalcona neohesperidina	5 mg/kg
<b>Varios</b>		
290	Anhídrido carbónico	Limitada por las BPF
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	Limitada por las BPF
421	Manitol	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	500 mg/kg
938	Argón	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF
942	Óxido nitroso	Limitada por las BPF
953	Isomaltol	Limitada por las BPF
965	Maltitol	Limitada por las BPF
966	Lactitol	Limitada por las BPF
967	Xilitol	Limitada por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

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

De modo particular, se aplican los siguientes límites:

<b>Metal pesado</b>	<b>Límite máximo</b>
Plomo	0,05 mg/kg

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los 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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deben demostrarse para lograr el nivel de protección de la salud pública adecuado.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

-

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será [mantequilla tres cuartos de grasa], [mantequilla mitad de grasa] o Producto Lácteo para Untar, de acuerdo con las secciones 3.3 y 4.

Las designaciones de todos los términos calificadores se traducirán a las demás lenguas de forma que no resulte equívoca, no es preciso que se haga palabra por palabra.

El término "reducido en grasas" (o "ligero") puede utilizarse para describir los productos lácteos para untar con un contenido en grasa inferior al 61%, aunque no en unión de los términos "tres cuartos" y "mitad".

Los productos pueden llevar indicaciones en el etiquetado referentes a si son salados o sin sal, según la legislación nacional.

### **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, o (ii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones, en caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión.

### **7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

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 Preemvasados y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, 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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.