

**NORMA DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
CODEX STAN 19-1981 (Rev. 2-1999)**

El Apéndice de esta norma tiene como finalidad su aplicación voluntaria por los socios comerciales y no su aplicación por los gobiernos.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las grasas y aceites comestibles y mezclas de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se aplica también a las grasas y aceites que han sido sometidos a tratamientos de modificación (tales como la transesterificación o hidrogenación) o fraccionamiento.

Esta Norma no se aplica a ningún aceite o grasa que esté regulado por una de las siguientes normas:

Norma del Codex para Grasas Animales Especificadas;
Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados;
Norma del Codex para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Aceituna.

2. DESCRIPCIONES

2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los alimentos definidos en la sección 1, que se componen de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal, animal o marino. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites. Las grasas de origen animal deberán proceder de animales que estén en buenas condiciones de salud en el momento de su sacrificio y sean aptos para el consumo humano.

2.2 Se entiende por grasas y aceites vírgenes las grasas y aceites vegetales comestibles obtenidos, sin modificar la naturaleza del aceite, por procedimientos mecánicos, por ejemplo, extrusión y prensado, y por aplicación únicamente de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

2.3 Se entiende por grasas y aceites prensados en frío las grasas y aceites vegetales comestibles obtenidos, sin modificar el aceite, mediante procedimientos mecánicos, por ejemplo, extrusión o prensado, sin la aplicación de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 En los aceites vírgenes o prensados en frío no se permite el uso de aditivos.

3.2 Colores

No se permiten colores en los aceites vegetales regulados por esta norma.

Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real.

Dosis máxima

| | | |
|------|------------------------|---|
| 100 | Curcumina o i) cúrcuma | 5 mg/kg (calculados como curcumina total) |
| 160a | Beta-caroteno | 25 mg/kg |
| 160b | Extractos de bija | 10 mg/kg (calculados como bixina o norbixina total) |

3.3 Aromas

Podrán utilizarse aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.

3.4 Antioxidantes

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 304 | Palmitato de ascorbilo |) | 500 mg/kg, |
| 305 | Estearato de ascorbilo |) | solos o mezclados |
| 306 | Concentrado de tocoferoles mezclados | | BPF |
| 307 | Alfa-tocoferol | | BPF |
| 308 | Gama-tocoferol sintético | | BPF |
| 309 | Delta-tocoferol sintético | | BPF |
| 310 | Galato de propilo | | 100 mg/kg |
| 319 | Butilhidroquinona terciaria (BHQT) | | 120 mg/kg |
| 320 | Butil-hidroxianisol (BHA) | | 175 mg/kg |
| 321 | Butil-hidroxitolueno (BHT) | | 75 mg/kg |
| | Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o BHQT | | 200 mg/kg pero sin exceder de los límites antes indicados |
| 389 | Tiodipropionato de dilaurilo | | 200 mg/kg |

3.5 Sinérgicos de antioxidantes

| | | | |
|-----|-----------------------|---|-----------------------------|
| 330 | Acido cítrico | | BPF |
| 331 | Citratos de sodio | | BPF |
| 384 | Isopropil-citratos |) | 100 mg/kg solos o mezclados |
| | Citrato monoglicérico |) | |

3.6 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)

| | | |
|------|---------------------|----------|
| 900a | Dimetilpolisiloxano | 10 mg/kg |
|------|---------------------|----------|

4. CONTAMINANTES4.1 Metales pesados

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

Concentración máxima permitida

| | |
|---------------|-----------|
| Plomo (Pb) | 0,1 mg/kg |
| Arsénico (As) | 0,1 mg/kg |

4.2 Residuos de plaguicidas

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

5. HIGIENE

5.1 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 pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

5.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para alimentos (CAC/GL 21-1997).

6. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A).

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 La denominación "grasa virgen" o "aceite virgen" sólo podrá aplicarse a los distintos aceites o grasas que se ajusten a la definición indicada en la sección 2.2 de la presente Norma.

6.1.2 La denominación "aceite prensado en frío" o "grasa prensada en frío" sólo podrá aplicarse a los distintos aceites o grasas que se ajusten a la definición indicada en la sección 2.3 de la presente Norma.

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

La información relativa a los citados requisitos de etiquetado figurará en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero 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 podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**7.1** Determinación del contenido de plomo

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.632, AOAC 994.02 o ISO 12193: 1994.

7.2 Determinación del contenido de arsénico

De conformidad con AOAC 952.13, UIQPA 3.136, AOAC 942.17, o AOAC 985.16.

Apéndice

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

El presente texto tiene por finalidad su aplicación voluntaria por los socios comerciales y no su aplicación por los gobiernos.

1. Características de calidad

1.1 Color

El característico del producto designado.

1.2 Olor y sabor

Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

| | <u>Dosis máxima</u> |
|---|--|
| 1.3 Materia volátil a 105°C | 0,2% m/m |
| 1.4 Impurezas insolubles | 0,05% m/m |
| 1.5 Contenido de jabón | 0,005% m/m |
| 1.6 Hierro (Fe): | |
| Grasas y aceites refinados | 2,5 mg/kg |
| Grasas y aceites vírgenes | 5,0 mg/kg |
| Grasas y aceites prensados en frío | 5,0 mg/kg |
| 1.7 Cobre (Cu): | |
| Grasas y aceites refinados | 0,1 mg/kg |
| Grasas y aceites vírgenes | 0,4 mg/kg |
| Grasas y aceites prensados en frío | 0,4 mg/kg |
| 1.8 Índice de ácido: | |
| Grasas y aceites refinados | 0,6 mg de KOH/g de grasa o aceite |
| Grasas y aceites vírgenes | 4,0 mg de KOH/g de grasa o aceite |
| Grasas y aceites prensados en frío | 4,0 mg de KOH/g de grasa o aceite |
| 1.9 Índice de peróxido: | |
| Aceites vírgenes y grasas y aceites prensados en frío | hasta 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite |
| Otras grasas y aceites | hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite |

2. Métodos de análisis y muestreo2.1 Determinación del índice de ácido (IA)

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.201 o ISO 660: 1996.

2.2 Determinación del índice de peróxido (IP)

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.501 (según enmienda) o AOCS Cd 8b – 90 (97) o ISO 3961: 1998

2.3 Determinación de la materia volátil a 105°C

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.601 o ISO 662: 1998.

2.4 Determinación de las impurezas insolubles

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.604 o ISO 663: 1999.

2.5 Determinación del contenido de jabón

De conformidad con BS 684 Sección 2.5.

2.6 Determinación del contenido de hierro

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.631, ISO 8294: 1994 o AOAC 990.05.

2.7 Determinación del contenido de cobre

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.631, ISO 8294: 1994 o AOAC 990.05.