

## NORMA DEL CODEX PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA)\*

### CODEX STAN A-1-1971, Rev.1-1999

#### 1. AMBITO 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

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

<i>Nº. SIN</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Dosis máxima</i>
<i>Colores</i>		
160a(i)	$\beta$ -caroteno (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	20 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160e	$\beta$ -apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido $\beta$ -apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
<i>Reguladores de la acidez</i>		
339	Fosfatos de sodio	2 g/kg
500(i)	Carbonato de sodio	)
500(ii)	Bicarbonato de sodio	) Limitada por las BPF
524	Hidróxido de sodio	)
526	Hidróxido de calcio	)

#### 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.

\* En algunos países de América Latina se utiliza el término "manteca" en lugar de "mantequilla".

En particular, se aplicará el siguiente nivel máximo:

<i>Metal</i>	<i>Nivel máximo</i>
Plomo	0,05 mg/kg

## **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.

## **6. HIGIENE**

- 6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 -1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.
- 6.3 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la 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 Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) 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 MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.