

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

Tema 4 del programa

CX/CPC 00/4
Agosto 2000

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE
18ª reunión**

Fribourg, Suiza, 2 - 4 de noviembre de 2000

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA
EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE**

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 3 SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA
(CARTA CIRCULAR 1998/43-CPC)**

Gobiernos y organismos internacionales

Brasil, Cuba, España, Japón, México, Reino Unido, Tailandia, CAOBISCO (Asociación de industrias del chocolate, los bizcochos y las confituras de la CE)

REFLEXIONES GENERALES SOBRE LA NORMA

Japón

El Japón desea hacer tres observaciones esenciales sobre el anteproyecto de norma para que ésta sea más sencilla y completa.

1. No parece razonable que una sola norma regule el chocolate y los productos del chocolate. La norma debería referirse únicamente al chocolate, mientras que la reglamentación de los productos del chocolate debe dejarse a discreción de cada país.
2. La clasificación del chocolate puede ser mucho más simple.
3. Sólo los factores esenciales de composición del chocolate deben ser regulados por una norma básica universal. Los demás ingredientes deberían ser optativos.

Por los motivos mencionados proponemos las enmiendas que figuran a continuación.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE
Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE
(ALINORM 99/14, Apéndice V)**

TÍTULO

Japón

Suprimir “Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE”.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La Norma se aplica a todos los chocolates y los productos del chocolate destinados a la venta a los consumidores. Estos productos deben contener, en sus preparaciones, cantidades mínimas de cacao y materias de cacao, con la adición de una gama de productos alimenticios saludables tales como azúcares, edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes con objeto de modificar en forma característica las propiedades organolépticas del producto final

Japón

Reemplazar “a todos los chocolates y los productos del chocolate” por “al chocolate”.

España

En la tercera línea donde dice: “..., productos alimenticios saludables tales como, ...”, debería decir: “...productos alimenticios tales como,...” .

2. DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN ESENCIAL

2.1 CHOCOLATE

Chocolate es el nombre genérico de los productos homogéneos que se ajustan a las descripciones que figuran a continuación y que se resumen en el Cuadro. Se obtiene por un proceso adecuado de fabricación a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, emulsionantes y/o aromas. Para formar los distintos productos de chocolate pueden añadirse otros productos alimenticios comestibles, excluidos la harina y el almidón (salvo para los productos que se indican en la Sección 2.4.3 de la presente Norma) y grasas animales distintas de la materia grasa de la leche. Las adiciones se limitarán al 40% del peso total del producto terminado, con sujeción a las disposiciones de etiquetado de la Sección 6.

[La adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao no deberá exceder del 5% del producto terminado, tras deducir el peso total de cualquier otro producto alimenticio comestible, sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao].

Brasil

Proponemos que se elimine el texto entre corchetes.

Cuba

En 2.1 suprimir el párrafo encerrado entre corchetes.

Japón

1. En la versión inglesa sustituir el título 2.1 “Chocolates types” por “chocolate”.
2. Reemplazar “y/o aromas” (cuarto renglón) por “aromas y/o otros productos alimenticios comestibles” y suprimir las oraciones que siguen, incluido el texto entre corchetes.
3. Para simplificar la norma sobre el chocolate proponemos que ésta indique solamente un requisito de composición, a saber:

“El chocolate deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 35% del total de extracto seco de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao. El extracto seco de cacao podrá ser reemplazado por extracto seco de leche a condición de que el contenido de extracto seco de leche a condición de que el contenido de extracto seco de cacao no sea inferior al 21%, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao, y de que el contenido total de extracto seco de cacao y de leche no sea inferior al 35 por ciento, del cual un 3% como mínimo será materia grasa de leche”.

4. La norma mencionada podrá regular todos los chocolates. Sin embargo, para aclarar los detalles proponemos tres subcategorías.

2.1.1 Chocolate sin edulcorar

El chocolate sin edulcorar es un chocolate hecho sin adición de azúcares ni edulcorantes y deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 50% ni más del 60% de manteca de cacao.

2.1.2 Chocolate con leche

El chocolate con leche deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3% de materia grasa de la leche).

2.1.3 Dulce de manteca de cacao/chocolate blanco

El dulce de manteca de cacao/chocolate blanco deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 21% de manteca de cacao y no menos del 14 por ciento de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3% de materia grasa de la leche).

México

Se está de acuerdo en la eliminación de los corchetes en el inciso 2.1, aclarando que en la lista de ingredientes se indique la presencia de grasa vegetal distinta de la manteca de cacao, para asegurar una información clara a los consumidores.

España

Por estar de acuerdo con el contenido de 1 segundo párrafo del apartado 2.1., se propone suprimir los corchetes.

Reino Unido

Suprimir los [] corchetes en el segundo párrafo, para autorizar el empleo de un 5% como máximo de grasas vegetales en el chocolate. Al final del párrafo añadir la siguiente oración:

“Las grasas vegetales empleadas deben ser compatibles con las propiedades físicas de la manteca de cacao, y haberse obtenido únicamente mediante procedimientos físicos de refinación y/o fraccionamiento.”

De esta manera se garantizará que las grasas de origen tropical se utilicen según lo indicado en el informe de la reunión.

Tailandia

Estamos de acuerdo con la adición de un 5% de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, a fin de:

- impedir el derretimiento y mantener propiedades constantes idóneas para las temperaturas elevadas de los países tropicales
- evitar el blanqueamiento graso

2.1.1 Chocolate

El **chocolate** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 35% de total de extracto seco de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 14%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

Ninguna observación.

2.1.2 Chocolate sin edulcorar

El **chocolate sin edulcorar** es un chocolate hecho sin adición de azúcares y deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 14% de extracto seco magro de cacao y no menos del 50% ni más del 58% de manteca de cacao.

México

En el inciso 2.1.2, se sugiere que el chocolate sin edulcorar para el contenido de manteca de cacao diga: “y no menos del 50% de manteca de cacao”

España

En la primera línea, donde dice: “...es un chocolate hecho sin adición de azúcares y...”, debería decir: “...es un chocolate hecho sin adición de azúcares u otros edulcorantes y...”.

En la tercera línea, donde dice: “...no menos del 50% ni más del 58% de...”. Debería decir: “...no menos del 50% ni más del 60% de...”.

2.1.3 Chocolate dulce (corriente)

El **chocolate dulce (corriente)** deberá contener, en extracto seco, no menos del 30% de total de extracto seco de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 12%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

México

En el inciso 2.1.3, se sugiere cambiar el término de corriente por “simple”.

España

Se propone sustituir la denominación “chocolate dulce (corriente)” por “chocolate familiar”.

[2.1.4 Chocolate de cobertura

El **Chocolate de cobertura** debería contener, en extracto seco, no menos del 35% de total de extracto seco de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.]

México

En el inciso 2.1.4, se sugiere que el contenido de extracto seco magro de cacao sea 4,5%, por lo menos.

España

Se propone sustituir la denominación “Chocolate de cobertura” por “chocolate de recubrimiento”.

Por estar de acuerdo con el contenido de la definición del apartado 2.1.4., se propone quitar los corchetes.

2.1.5 Chocolate con leche

2.1.5.1 CHOCOLATE CON LECHE

El **chocolate con leche** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 2,5% de materia grasa de la leche)

Brasil

Proponemos que el porcentaje de extracto seco de leche se reduzca de 14% a 12%.

Justificación: Este porcentaje ya se ha aplicado a nivel internacional. Desde el punto de vista tecnológico se trata de un valor perfectamente viable para la producción de chocolate. La reducción del contenido de extracto seco de leche no sería obligatoria, pero permitiría producir un chocolate algo más “amargo”, y desarrollar algunas variedades interesantes, por ejemplo con mayor cantidad de cacao (“chocolate oscuro”).

España

Se propone sustituir el contenido del 2,5% de materia grasa de leche por 3,5% de materia grasa láctea.

Tailandia

En la sección 2.1.5.1, el requisito de un mínimo de 2,5% de extracto seco magro de cacao no coincide con los indicados en la sección 2.2.2 chocolate en grano/en escamas (3%) y 2.2.3 dulce de manteca de cacao en grano/en escamas (3,5%), aunque el objetivo de su empleo es el mismo.

2.1.5.2 [CHOCOLATE CON LECHE DE ALTO CONTENIDO LÁCTEO]

El [**chocolate con leche de alto contenido lácteo**] deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 20% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 5% de materia grasa de la leche).

Cuba

De acuerdo con lo expresado entre corchetes.

España

Se propone sustituir la denominación “Chocolate con leche de alto contenido lácteo” por “Chocolate familiar con leche”.

Reino Unido

Suprimir [] los corchetes y sustituir “chocolate con leche de alto contenido lácteo” por “*chocolate familiar con leche*”.

Aunque este nombre es menos descriptivo que el original, se acerca más a las versiones francesa y española.

[2.1.5.3 CHOCOLATE DE COBERTURA CON LECHE]

[texto por elaborar]

España

Se propone sustituir la denominación “chocolate de cobertura con leche” por “chocolate con leche de recubrimiento”.

Se propone la siguiente definición: “Deberá contener un mínimo del 31% de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea)”.

2.1.6 Chocolate con leche desnatada

El **chocolate con leche desnatada** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un máximo de 0,5% de materia grasa de la leche).

México

En el inciso 2.1.6, se sugiere cambiar el término desnatada por “descremada”.

España

Se propone sustituir el contenido del 0,5% de materia grasa de la leche por 1% de materia grasa láctea.

2.1.7 Chocolate con crema

El **chocolate con crema** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 35% de total de extracto seco de cacao y de leche combinados, del cual al menos el 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 10% ni más del 21% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 7% de materia grasa de la leche).

España

Se propone sustituir la denominación “Chocolate con crema” por “chocolate con nata”.

Se propone sustituir el contenido del 7% de materia grasa de leche por 5,5% de materia grasa láctea.

2.1.8 Dulce de manteca de cacao/Chocolate blanco

El **dulce de manteca de cacao/chocolate blanco** deberá contener, en extracto seco, no menos del 20% de manteca de cacao y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3% de materia grasa de la leche).

España

Se propone sustituir el contenido del 3% de materia grasa de la leche por 3,5% de materia grasa láctea.

Tailandia

En el Apéndice V de ALINORM 99/14, en la sección 2.1.7 modificar el título Cocoa Butter Confectionery reemplazándolo por **2.1.8** Cocoa Butter Confectionery (error en el texto inglés de la norma).

Asimismo en la sección 6.1.3, donde se menciona el producto descrito en la sección **2.1.7**, cambiar este número por **2.1.8**.

2.2 CHOCOLATE EN GRANO Y CHOCOLATE EN ESCAMAS

El **chocolate en grano** y el **chocolate en escamas** son productos del cacao obtenidos mediante una técnica de mezcla, extrusión y endurecimiento que confiere a la consistencia de estos productos propiedades únicas de friabilidad. El chocolate en grano se presenta en forma de granos cilíndricos cortos, y el chocolate en escamas, en forma de piezas pequeñas y planas.

Brasil

Proponemos incluir la palabra “gotas” en el título del texto.

Japón

Esta Sección debe suprimirse

México

En el inciso 2.2, dice: “...técnica de mezcla, extrusión y endurecimiento...”, se sugiere que diga: “...técnica de mezcla, endurecimiento y/o extrusión...”.

En el inciso 2.2, dice: “...en forma de piezas pequeñas y planas...”, se sugiere que diga: “..., en forma de piezas planas”.

España

Se propone sustituir la denominación “Chocolate en grano y chocolate en escamas” por “Fideos de chocolate y chocolate en escamas/copos”.

En la tercera línea, donde dice: “El chocolate en grano se presenta en forma de granos cilíndricos cortos y el chocolate en escamas en forma de piezas pequeñas y planas” debería decir: “Los fideos de chocolate se presentan en forma de pequeños cilindros y el chocolate en escamas/copos en forma de piezas pequeñas”.

2.2.1 Chocolate en grano/en escamas

El **chocolate en grano/en escamas** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 32% de total de extracto seco de cacao, del cual al menos el 12% de manteca de cacao y el 14% de extracto seco magro de cacao.

Brasil

Proponemos incluir en el título la palabra “gotas” y reducir los porcentajes como sigue: extracto seco de cacao, de 32% a 29%, y extracto seco magro de cacao, de 14% a 10%.

Justificación: Se considera que estos porcentajes son apropiados para producir un chocolate de buena calidad, y esta producción es viable desde el punto de vista tecnológico.

España

Se propone sustituir la denominación “Chocolate en grano/escamas” por “Fideos de chocolate y chocolate en escamas/copos”.

2.2.2 Chocolate con leche en grano/en escamas

El **chocolate con leche en grano/en escamas** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 12% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3% de materia grasa de la leche).

Brasil

Proponemos incluir la palabra “gotas” en el título del texto.

España

Se propone sustituir la denominación “Chocolate en grano/escamas” por “Fideos de chocolate y chocolate en escamas/copos”.

2.2.3 Dulce de manteca de cacao en grano/en escamas/Chocolate blanco en grano/en escamas

El **dulce de manteca de cacao en grano/en escamas/chocolate blanco en grano/en escamas** deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20% de manteca de cacao y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3,5% de materia grasa de la leche).

Brasil

Proponemos incluir la palabra “gotas” en el título del texto y reducir el porcentaje de extracto seco de leche de 14% a 12%.

2.3 CHOCOLATE RELLENO

El **chocolate relleno** es un producto recubierto con uno o más de los chocolates definidos en las Secciones 2.1 ó 2.4 (salvo el chocolate a la taza) de la presente Norma, cuyo núcleo se distingue claramente, por su composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos el 25% del peso total del producto en cuestión.

Si la parte central del producto está hecha con uno o más componentes regulados por una norma específica del Codex, el componente o los componentes en cuestión deberán ajustarse a la norma que corresponda aplicarles.

Brasil

Proponemos suprimir la frase ...“salvo el chocolate a la taza ...” y “El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados”.

Justificación: Entendemos que ya que estos productos pueden utilizarse como relleno no sería justo mencionarlos aquí. El texto propuesto perjudicaría a ciertos productos que están presentes en el mercado brasileño, incluidos algunos que se importan, por ejemplo, bizcochos que contienen productos de horneado muy diferentes de los recubiertos de chocolate.

Japón

Esta sección debe suprimirse.

México

En el inciso 2.3, dice: “...en las secciones 2.1 o 2.4 (salvo el chocolate a la taza)...”, se sugiere que diga: “...en las secciones 2.1 y 2.4 (salvo el chocolate a la taza y el chocolate para mesa)...”.

Nota: Nuestro país propone la inclusión del chocolate para mesa cuya definición iría en el inciso 2.4.4.

España

En la tercera y cuarta línea se propone sustituir la palabra “revestimiento” por “recubrimiento”.

En la tercera línea, donde dice: “...El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados...” debería decir: “El chocolate relleno no incluye confitería de harina, ni productos de repostería, galletas o helados...”.

2.4 OTROS PRODUCTOS DE CHOCOLATE

Los **otros productos de chocolate** son los otros productos disponibles en el comercio cuya característica esencial depende totalmente o en gran medida de las materias de cacao.

Japón

Esta sección debe suprimirse.

2.4.1 Bombones de chocolate

Se denominan **bombones de chocolate** los productos del tamaño de un bocado en los cuales la cantidad del componente de chocolate no deberá ser inferior al 25% del peso total del producto. Estos productos estarán hechos de chocolate relleno, o bien de uno o más de los chocolates definidos en las Secciones 2.1 y 2.4, salvo el chocolate a la taza.

México

En el inciso 2.4.1, dice “...salvo el chocolate a la taza...”, se sugiere que diga: “...salvo el chocolate a la taza y el chocolate para mesa”.

2.4.2 Chocolate “gianduja”

2.4.2.1 CHOCOLATE “GIANDUJA”

El **chocolate “gianduja”** es el producto obtenido, en primer lugar, de chocolate con un contenido mínimo de total de extracto seco de cacao del 32% (incluido un contenido mínimo de extracto seco desgrasado de cacao del 8%) y, en segundo lugar, de sémola fina de avellana en unas proporciones por las cuales 100 gramos del producto contengan al menos 20 gramos de avellanas.

Brasil

Proponemos que el porcentaje de extracto seco de cacao se reduzca del 32% al 29% y que se modifique la cantidad de avellanas por cada 100g del producto, reemplazando el valor de 20g por un contenido comprendido entre 15 y 40 gramos.

Justificación: En el mercado brasileño para producir este tipo de chocolate se utiliza chocolate dulce, tal como se define en el apartado 2.1.3 de este proyecto de norma, a diferencia de otros países que emplean chocolate amargo o semiamargo conforme a la definición del apartado 2.1.1. Sin embargo, se aplica la misma reducción de extracto seco de cacao de 3% a efectos de acentuar el sabor de avellana.

España

En la tercera línea, se propone sustituir la expresión “...de sémola fina de avellana...” por “...de avellana finamente molida...”.

2.4.2.2 CHOCOLATE CON LECHE “GIANDUJA”

El **chocolate con leche “gianduja”** es el producto obtenido, en primer lugar, de chocolate con leche con un contenido mínimo de total de extracto seco de cacao del 10% y, en segundo lugar, de sémola fina de avellana mezcladas en unas proporciones por las cuales 100 gramos del producto contengan al menos 15 gramos de avellanas.

Brasil

Proponemos reducir el porcentaje de extracto seco de cacao de 32% a 29%, y modificar la cantidad de avellanas en 100g del producto sustituyendo la indicación de 20g por un valor comprendido entre 15 y 40 gramos.

España

En la segunda línea, donde dice: “...con un contenido mínimo de total de extracto seco de cacao del 10% y...”, debería decir: “...con un contenido mínimo de extracto seco de leche del 10% y...”.

En la tercera línea, se propone sustituir la expresión “sémola fina de avellana” por “avellana finamente molida”.

2.4.3 Chocolate a la taza

2.4.3.1 El **chocolate a la taza** es el producto que se describe en la Sección 2.1.1 de la presente norma y que contiene un máximo de 8% m/m de harina y/o almidón.

Ninguna observación.

2.4.3.2 El **chocolate familiar a la taza** es el producto que se describe en la Sección 2.1.3 de la presente Norma y que contiene un máximo de 1 8% m/m de harina y/o almidón.

España

En la versión español el contenido máximo de harina y/o almidón debe ser “del 18% m/m”, tal como figura en las versiones en inglés y francés.

México

Se solicita que se incluya en la tabla de composiciones de chocolate al chocolate para mesa, bajo la siguiente definición y composición:

2.4.4 *Chocolate para mesa*, es el chocolate no refinado que cumple con un contenido mínimo de 20% de sólidos totales de cacao y donde la granulometría del edulcorante natural es mayor a 70 micras. El chocolate para mesa se puede denominar también como chocolate para mesa semiamargo y amargo, donde el contenido mínimo de sólidos totales de cacao cambia al 30 y 40% respectivamente.

CUADRO RESUMIDO DE LOS REQUISITOS DE COMPOSICIÓN DE LA SECCIÓN 2

(% calculado en relación con el extracto seco del producto y tras deducir el peso de los otros productos alimenticios comestibles autorizados que se indican en la Sección 2.1)

CONSTITUYENTES PRODUCTO	Manteca de cacao	Extracto seco magro de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de la leche	Total de extracto seco magro de leche	Total de extracto seco de cacao y leche
2.1 CHOCOLATE						
2.1.1 CHOCOLATE	≥ 18	≥ 14	≥ 35			
2.1.2 CHOCOLATE NO EDULCORADO	≥ 50 ≥ 60	≥ 14				
2.1.3 CHOCOLATE DULCE (CORRIENTE)	≥ 18	≥ 12	≥ 30			
2.1.4 CHOCOLATE DE COBERTURA	≥ 31	≥ 2,5	≥ 35			
2.1.5 CHOCOLATE CON LECHE						
2.1.5.1 CHOCOLATE CON LECHE		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5	≥ 14	
2.1.5.2 [CHOCOLATE CON LECHE DE ALTO CONTENIDO LÁCTEO]		≥ 2,5	≥ 20	≥ 5	≥ 20	
2.1.5.3 [CHOCOLATE DE COBERTURA CON LECHE]						
2.1.6 CHOCOLATE CON LECHE DESNATADA		≥ 2,5	≥ 25	≤ 0,5	≥ 14	
2.1.7 CHOCOLATE DE CREMA		≥ 2,5	≥ 25	≥ 7	≥ 10 ≤ 21	≥ 35
2.1.8 DULCE DE MANTECA DE CACAO/CHOCOLATE BLANCO	≥ 20			≥ 3,5	≥ 14	
2.2 CHOCOLATE EN GRANO Y EN ESCAMAS						
2.2.1 CHOCOLATE EN GRANO/EN ESCAMAS	≥ 12	≥ 14	≥ 32			
2.2.2 CHOCOLATE CON LECHE EN GRANOS/EN ESCAMAS		≥ 2,5	≥ 20	≥ 3	≥ 12	
2.2.3 DULCE DE MANTECA DE CACAO EN GRANO/EN ESCAMAS/CHOCOLATE BLANCO EN GRANO/EN ESCAMAS	≥ 20			≥ 3,5	≥ 14	
2.3 CHOCOLATE RELLENO (véase la sección 2.3)						

España

Deben incluirse las modificaciones propuestas para el contenido en materia grasa de la leche del los puntos 2.1.5.1. (≥3,5), 2.1.6. (≥1), 2.1.7. (≥5,5) y las denominaciones correspondientes a 2.1.3., 2.1.4., 2.1.5.2., 2.1.5.3., 2.1.7., 2.2., 2.2.1. y 2.2.2.

CONSTITUYENTES PRODUCTO	Manteca de cacao	Extracto seco magro de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de la leche	Total de extracto seco magro de leche	Total de extracto seco de cacao y leche
2.4 OTROS PRODUCTOS DE CHOCOLATE						
2.4.1 BOMBONES DE CHOCOLATE (véase sección 2.4.1)						
2.4.2 CHOCOLATE "GIANDUJA" (véase sección 2.4.2.1)		≥ 8	≥ 32			
2.4.2.1 CHOCOLATE CON LECHE "GIANDUJA" (véase sección 2.4.2.2)					≥ 10	
2.4.3 CHOCOLATE A LA TAZA						
2.4.3.1 CHOCOLATE A LA TAZA (véase sección 2.4.3.1)						
2.4.3.2 CHOCOLATE FAMILIAR A LA TAZA (véase sección 2.4.3.2)						

México

Se solicita que se incluya en la tabla de composiciones de chocolate al chocolate para mesa (Véase el apartado 2.4.4)

2.4.3 CHOCOLATE PARA MESA

2.4.4.1 Chocolate para mesa

>11 >9.4 >20

2.4.4.2 Chocolate para mesa semiamargo

>16.5 >14 >30

2.4.4.3 Chocolate para mesa amargo

>22 >18 >40

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse solamente los aditivos alimentarios que se enumeran en la lista que sigue, y únicamente dentro de los límites especificados..

Japón

1. No creemos que en todas las normas del Codex sobre productos sea necesario incluir una lista de aditivos alimentarios. Sin embargo, si así fuera recomendamos añadir otros aditivos para el chocolate. (Véanse los apartados 3.2., 3.4, 3.6, 3.7 y 3.8).
2. Este anteproyecto comprende también los productos del chocolate. No nos queda claro si esta lista de aditivos puede aplicarse a todos los productos de chocolate, que podrían contener diversos productos alimenticios.

3.1 Los agentes alcalinizantes y neutralizantes transferidos como consecuencia de la elaboración de las materias de cacao estarán presentes en proporción a la cantidad máxima, según se dispone

Ninguna observación.

3.2 EMULSIONANTES

		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>		<u>Productos</u>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	BPF		Productos descritos en 2.1 – 2.4
322	Lecitinas	BPF		"
422	Glicerol	BPF		"
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg	}	"
476	Esteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado de poliglicerol	5 g/kg	} } }	15 g/kg en combinación
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	}	"
492	Triestearato de sorbitán	10 g/kg	}	"
435	Monoestearato de polioxietilén-(20)-sorbitán	10 g/kg	}	"

Cuba

En nuestro país empleamos como emulsionante la lecitina de soya y como aromatizante la vainillina.

Japón

Japón propone añadir:

- 473 Ésteres de sacarosa de ácidos grasos

3.3 AROMATIZANTES

		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>	<u>Productos</u>
3.3.1	Aromas naturales, según se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos, salvo aquellos que imitan el sabor natural de la leche o el chocolate ¹	BPF	Productos descritos en 2.1 – 2.4
3.3.2	Vainillina	BPF	"
3.3.3	Etilvainillina	BPF	"

¹ Aprobación provisoria

Cuba

En nuestro país empleamos como emulsionante la lecitina de soya y como aromatizante la vainillina.

3.4 EDULCORANTES		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>	<u>Productos</u>
950	Acesulfame potásico	500 mg/kg	Productos descritos en 2.1 – 2.4
951	Aspartamo	2 000 mg/kg	"
952	Acido ciclámico y sales de Na y Ca	500 mg/kg	"
954	Sacarina y sales de Na y Ca	500 mg/kg	"
957	Taumatina	BPF	"
420	Sorbitol	BPF	"
421	Manitol	BPF	"
953	Isomalt (Isomaltitol)	BPF	"
965	Maltitol	BPF	"
966	Lactitol	BPF	"
967	Xilitol	BPF	"
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	100 mg/kg	"

Japón

Japón propone añadir:

955 Sucralosa

España

No deben utilizarse en todos los productos descritos desde 2.1. a 2.4. Si se añaden, sería en productos de “valor energético reducido” o “sin azúcares añadidos”.

Tailandia

El Codex debe recomendar al JECFA que evalúe la IDA de los siguientes aditivos alimentarios:

3.4 Edulcorantes:

959 Dihidrocalcona de neohesperidina

De conformidad con la Ley sobre alimentos de Tailandia se prohíbe el empleo del ácido ciclámico y sus sales.

3.5 GELIFICANTES		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>	<u>Productos</u>
414	Goma arábica (goma de acacia)	BPF	Productos descritos en 2.1 – 2.4
440	Pectina	BPF	"
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	BPF	"
902	Cera candelilla	BPF	"
903	Cera carnauba	BPF	"
904	Goma laca	BPF	"

Ninguna observación.

[3.6 ANTIOXIDANTES		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>	<u>Productos</u>
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg	Productos descritos en 2.1.7
319	Butilhidroquinona terciaria	200 mg/kg	"
320	Butil-hidroxianisol	200 mg/kg	"
321	Butil-hidroxitolueno	200 mg/kg	"
310	Galato de propilo	200 mg/kg	"
307	α-tocoferol	750 mg/kg	"

Japón

Japón propone añadir:

- 300 Ácido ascórbico
- 301 Ascorbato de sodio
- 305 Estearato de ascorbilo
- 306 Concentrado de tocoferoles mixtos
- 307 α-Tocoferoles

México

Se está de acuerdo en la eliminación de los corchetes en el inciso 3.6. Además de incluir la mezcla de tocoferoles con un nivel máximo de 300 mg/kg de grasa.

España

No está justificado tecnológicamente su uso en los productos descritos en 2.1.7. La IDA del Butilhidroxitolueno, Butilhidroxianisol y Butilhidroquinona terciaria es muy baja y las dosis propuestas son elevadas. En todo caso deberían expresarse sobre la materia grasa que contenga el producto.

3.7 COLORES (Sólo para fines decorativos)		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>	<u>Productos</u>
175	Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 – 2.4
176	Plata	BPF	"

Japón

Necesitamos especialmente un grupo de colores para el chocolate blanco. Se ruega observar a la lista que recomendamos más abajo. Proponemos añadir:

- 100 Curcuminas
- 101 Riboflavina
- Riboflavina 5-fosfato de sodio
- 102 Tartrazina
- 110 Amarillo ocazo
- 120 Cochineal (carmines)
- 127 Eritrosina
- 140 Clorofilas
- 150a Caramelo ~d
- 160a Carotenos
- Betacarotenos
- 160b Extractos de bija
- 160c Oleorresinas de pimentón
- 162 Rojo de remolacha
- 163 Antocianinas

Tailandia

El Codex debe recomendar al JECFA que evalúe la IDA de los siguientes aditivos alimentarios:

3.7 Colores

175 Oro

174 Plata

3.8 ESPESANTES		<u>Dosis máxima</u>	<u>Productos</u>
1200	Polidextrosa	BPF	Productos descritos en 2.1 – 2.4

Japón

Japón propone añadir:

Inulina

España

La utilización de Polidextrosa no esta tecnológicamente justificada en los productos descritos en 2.1 y 2.4. Debería utilizarse únicamente en aquellos productos “de valor energético reducido” o “sin azúcares añadidos”.

4. CONTAMINANTES		<u>Nivel máximo</u>	<u>Productos</u>
4.1	Arsénico (As)	0,5 mg/kg	Productos descritos en 2.1 – 2.4, salvo el chocolate sin edulcorar
		1 mg/kg	Chocolate sin edulcorar
4.2	Cobre (Cu)	20 mg/kg	Productos descritos en 2.1 – 2.4, salvo el chocolate sin edulcorar
		35 mg/kg	Chocolate sin edulcorar
4.3	Plomo (Pb)	1 mg/kg	Productos descritos en 2.1 – 2.4, salvo el chocolate sin edulcorar
		2 mg/kg	Chocolate sin edulcorar

España

Apartado 4.3: El nivel máximo de Plomo debería ser el mismo para todos los productos, o sea 1 mg/kg. No está justificada la excepción en los productos sin azúcar.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 – 1997), y de los otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius aplicables a estos productos.

5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

5.3 Cuando se almacén con métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos:

- a) no deberán contener microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) deberán estar exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) no deberán contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan hacerlos nocivos para la salud.

Ninguna observación.

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) Volumen 1A del *Codex Alimentarius*), deberán figurar las siguientes declaraciones:

México

Se solicita al Comité del Codex Alimentarius evaluar la conveniencia de usar leyendas precautorias cuando los productos objeto de este documento contengan alcohol etílico o bebidas alcohólicas.

6.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

6.1.1 Los productos descritos en las secciones 2.1 – 2.4 de la presente Norma y que satisfagan los requisitos correspondientes de la sección aplicable deberán denominarse según el nombre incluido en la lista de la Sección 2 de la sección subsiguiente, con sujeción a las disposiciones de la Sección 6 de esta Norma.

Ninguna observación.

[6.1.2 Si la cantidad de cualquiera de los productos alimenticios comestibles añadidos de conformidad con lo estipulado en la Sección 2.1 de esta Norma es igual o superior a 5% m/m del producto terminado, deberá incluirse en la denominación del chocolate una referencia al producto o los productos añadidos.

Cuando el azúcar se sustituya por completo por edulcorantes, en la denominación del chocolate deberá incluirse una declaración al respecto.

Ejemplo: Chocolate X edulcorado con aspartamo.]

Cuba

En 6.1.2 consideramos correcta la declaración de los edulcorantes cuando se sustituya el azúcar.

México

Se está de acuerdo en la eliminación de los corchetes en el inciso 6.1.2., y se sugiere el manejo de una disposición general con relación al uso de leyendas precautorias cuando se utilicen edulcorantes.

España

Se propone añadir un nuevo párrafo al apartado 6.1.2. redactado en los siguientes términos: “En los productos de chocolate que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, deberá figurar en su etiquetado la siguiente mención en caracteres visibles y claramente legibles, “Contiene grasas vegetales además de manteca de cacao”. Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta; no obstante este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

Debería incluirse una leyenda con el término edulcorado siempre que se sustituya total o parcialmente el azúcar en el chocolate.

Así mismo, deben figurar las leyendas “de valor energético reducido” o “sin azúcares añadidos referidas a todos los productos que lleven edulcorantes intensivos o Polioles.

Reino Unido

6.1.2 – declaración de sustancias comestibles, modificar el texto para indicar adiciones en cantidad **superior** (y no igual o superior) a 5%.

6.1.3 Dulce de manteca de cacao/Chocolate blanco

El producto descrito en la Sección 2.1.7 de la presente Norma y que satisfaga los requisitos correspondientes de esta Sección deberá denominarse “**Dulce de manteca de cacao**”. En los países donde se utilice ampliamente el nombre “**Chocolate blanco**”, se permite el uso de este nombre..

España

En la primera línea donde dice: “...Sección 2.1.7...”, debería decir: “...Sección 2.1.8...”,

Tailandia

En la sección 6.1.3, corregir “El producto descrito en la Sección **2.1.7**” para que diga “El producto descrito en la Sección **2.1.8**” (véase la Sección 2.1.7 ? error en el texto inglés de la norma).

6.1.4 Chocolate relleno

6.1.4.1 Los productos descritos en la Sección 2.3 deberán denominarse “**Chocolate relleno X**”, “**Chocolate con relleno de X**” o bien “**Chocolate con X**”.

6.1.4.2 Deberá especificarse el tipo de chocolate utilizado para el revestimiento externo, de modo que las denominaciones utilizadas sean las mismas que figuran en la Sección 6.1.1 de la presente Norma.

6.1.4.3 Deberá figurar una declaración adecuada para informar al consumidor acerca de la naturaleza del núcleo.

Japón

Proponemos suprimir las secciones comprendidas entre “6.1.4. Chocolate relleno” y “6.1.6 Chocolates surtidos” inclusive, de conformidad con nuestras recomendaciones anteriores (véase nuestras reflexiones generales sobre la norma).

España

Apartado 6.1.4.1.: Se propone sustituir la expresión “Chocolate con X” por “chocolate con interior de X” donde X es una descripción de la naturaleza del relleno.

Apartado 6.1.4.2.: En la primera línea se propone sustituir la palabra “revestimiento” por “recubrimiento”.

6.1.5 Bombones de chocolate

Los productos del tamaño de un bocado descritos en la Sección 2.4.1 de la presente Norma se denominarán **“Bombones de chocolate”** o bien **“Pralinas”**.

Ninguna observación.

6.1.6 Chocolates surtidos

Cuando los productos descritos en las Secciones 2.1, 2.2, 2.3 o 2.4, salvo el chocolate a la taza, se vendan en surtidos, el nombre del producto podrá sustituirse por las palabras **“Chocolates surtidos”** o bien **“Chocolates rellenos surtidos”**, **“Chocolates en grano surtidos”**, etc. En este caso, los ingredientes se declararán en una lista única para todos los productos del surtido o, en alternativa, en listas separadas según los productos.

España

Se propone sustituir la expresión “Chocolates en grano surtidos” por “Fideos de chocolate surtidos”.

6.1.7 Otra información exigida

6.1.7.1 En la denominación del producto deberá indicarse todo aroma característico distinto del aroma del chocolate.

6.1.7.2 Los ingredientes particularmente aromáticos que caracterizan el producto deberán formar parte del nombre del producto (por ej., Chocolate Moca).

Ninguna observación.

[6.1.8 Uso del término chocolate

Los productos que no se definen en la presente Norma podrán incluir en sus denominaciones el término “chocolate” en caso de que su sabor derive del extracto seco desgrasado de cacao, según la costumbre, y con objeto de designar otros productos que no pueden confundirse con los que se definen en la presente Norma].

Brasil

Proponemos eliminar los corchetes, manteniendo el texto.

Cuba

De acuerdo con el uso del término de chocolate tal y como se expresa.

España

Por estar de acuerdo con el contenido del apartado 6.1.8., se propone suprimir los corchetes.

México

Se está de acuerdo en la eliminación de los corchetes en el inciso 6.1.8 siempre y cuando aquellos productos que utilicen la palabra chocolate y que no cumplan con la composición establecida en el inciso 2, antepongan a la palabra chocolate la de “sabor a/de”, quedando: “sabor a/de chocolate”.

Reino Unido

Insertar una nueva sección **6.1.9:**

6.1.9 Cuando se hayan añadido grasas vegetales de conformidad con la Sección 2.1 a los productos del chocolate mencionados en las secciones 2.1, 2.2, 2.4.2.1 y 2.4.2.2, éstos deberían llevar una declaración visible que diga “contiene grasas vegetales distintas de la manteca de cacao”.

6.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO MÍNIMO DE CACAO

En los productos descritos en la Sección 2.1 de la presente Norma se indicará el contenido del extracto seco de cacao, salvo en caso de que los gobiernos de los países en que se utilizan nombres distintos para distinguir los productos permitan que se suprima dicha declaración. Para fines de declaración, los porcentajes declarados deberán calcularse tras deducir los otros productos alimenticios comestibles permitidos.

Japón

Proponemos suprimir esta sección.

España

Debería suprimirse la disposición en virtud de la cual los gobiernos pueden eximir de la obligación de declarar el contenido de extracto seco de cacao, por lo tanto se propone que se suprima la siguiente frase: “salvo en caso de que los gobiernos de los países en los que se utilizan nombres distintos para distinguir los productos permitan que se suprima dicha declaración”.

6.3 CONTENIDO NETO

Las unidades pequeñas de hasta 50 g podrán excluirse de la declaración del peso neto en la etiqueta.

España

No se está de acuerdo con el contenido de este apartado, por lo tanto se propone su supresión.

6.4 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información de los envases no destinados a la venta al por menor figurará ya sea en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo en el caso de que el nombre del alimento, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deban 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 señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que acompañan al producto.

Ninguna observación.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS

7.1 DETERMINACIÓN DEL ARSÉNICO

De conformidad con AOAC 952.13 (Método general del Codex)

7.2 DETERMINACIÓN DEL NÚCLEO Y DEL REVESTIMIENTO EN EL CHOCOLATE COMPUESTO Y RELLENO

Todos los métodos aprobados para el tipo de chocolate utilizado para el revestimiento y los métodos aprobados para el tipo de chocolate utilizado para el núcleo.

7.3 DETERMINACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

De conformidad con AOAC 963.15 ó IOCCC 14-1972.

7.4 DETERMINACIÓN DEL COBRE

De conformidad con AOAC 971.20 (Método general del Codex), ó AOAC 960.40 (Método general del Codex).

7.5 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO DE CACAO

De conformidad con AOAC 931.05.

7.6 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO DE LECHE

De conformidad con IOCCC 17-1973 ó AOAC 939.02.

7.7 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con AOAC 986.15 (método general del Codex).

7.8 determinación de la materia grasa de la leche

	De conformidad con IOCCC 8i (1962) ó AOAC 945.34, 925.41B, 920.80.
7.9	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD De conformidad con IOCCC 26-1988 ó AOAC 977.04 (método de Karl Fischer); o bien AOAC 931.04 ó IOCCC 1-1952 (gravimetría).
7.10	DETERMINACIÓN DE LOS AZÚCARES De conformidad con AOAC 980.13.
7.11	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZAS De conformidad con AOAC 972.15.
7.12	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA De conformidad con AOAC 963.15.

Ninguna observación.