



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

43ª reunión

Xiamen (provincia de Fujian), China, 14 al 18 de marzo de 2011

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
(CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 5.1, 5.2 Y 5.4)**

(N07-2010)

(En el trámite 3 del procedimiento)

(Preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Argentina, Brasil, China, Costa Rica, Egipto, la Unión Europea, Francia, Hungría, Japón, Líbano, Malasia, Noruega, CIAA, EFLA, ICA, ICGA, ICGMA y Marinalg)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre el Anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de los alimentos (categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4) (*véase el Anexo 1*) a que las envíen **a más tardar el 31 de enero de 2011** a: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (Telefax: + 86 10 67711813, *preferentemente* al correo electrónico: secretariat@ccfa.cc), con una copia a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (Telefax: +39 06 5705 4593; *preferentemente* al correo electrónico: Codex@fao.org).

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS

INTRODUCCIÓN

1. La 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) debatió el ámbito de aplicación de algunas categorías de alimentos de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)*. El Comité tomó nota de la necesidad de aclarar la naturaleza de los productos comprendidos en la categoría de alimentos 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate) y subcategorías afines, y decidió establecer un grupo de trabajo (GTe) para que preparase un documento de debate que describiera por completo esta cuestión e hiciera propuestas para abordarla, a fin de someterlo a la consideración de la 41ª reunión.¹

2. El GTe identificó dos cuestiones con respecto a los descriptores de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías:²

- Aclarar las categorías de alimentos apropiadas para ciertos dulces que contienen cacao y chocolate, como caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de "chocolate compuesto" y "con revestimiento de chocolate compuesto", y revestimientos (a base de azúcar o a base de chocolate) para confitería.

¹ ALINORM 08/31/12, párr. 73

² CX/FA 09/341/13, párr. 19

- Aclarar la categoría de alimentos apropiada para productos que contienen chocolate y otros ingredientes (p.ej., cremas cubiertas de chocolate, caramelos y centros a base de gelatina, chocolate cubierto con una "corteza" azucarada, productos de chocolate con decoraciones de colores, y chocolate que contiene nueces y fruta como ingredientes) que actualmente recaen bajo la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate).

Para abordar estas cuestiones el GTe propuso revisar los descriptores de ciertas subcategorías que recaen bajo la categoría de alimentos 05.1 y 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.).³

3. La 41ª reunión del Comité estuvo, en principio, de acuerdo con la necesidad de revisar ciertas categorías de alimentos que recaen bajo la categoría general 05.0 (Confitería). El Comité tenía ante sí un documento de proyecto que proponía revisar esas categorías de alimentos como nuevo trabajo.⁴ El Comité decidió pedir observaciones sobre ese documento de proyecto a fin de facilitar el examen de la propuesta en su próxima reunión.⁵

4. La 42ª reunión del Comité sometió a examen el documento de proyecto,⁴ y enmendó la sección "Objetivo y ámbito de aplicación" para aclarar que el ámbito de trabajo guardaba únicamente relación con la revisión de las categorías de alimentos 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.), y 05.4 (Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces). El Comité decidió remitir el documento de proyecto revisado⁶ a la 33ª reunión de la Comisión para su aprobación como nuevo trabajo.⁷ El Comité decidió también establecer un GTe, dirigido por los Estados Unidos de América, que trabajaría en inglés solamente, para preparar una propuesta para la revisión de estas categorías de alimentos, incluyendo un análisis del posible impacto sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, a fin de distribuirlo y recopilar observaciones en el trámite 3, y someterlo a examen en su 43ª reunión.⁸

INFORMACIÓN GENERAL

5. El sistema de clasificación de los alimentos (SCA) de la NGAA está incluido en el Anexo B de la norma (CODEX STAN 192-1995). La intención del SCA es servir de instrumento para simplificar la información sobre los usos de los aditivos alimentarios para recopilar y construir la NGAA. El SCA se basa en los principios siguientes: (1) la similitud de los modelos de consumo de alimentos (es decir, alimentos que se consumen de un modo similar o en cantidades similares); (2) la similitud del procesado de alimentos (p.ej. tratamiento térmico, enlatado, congelado, desecado); y (3) necesidades tecnológicas de los alimentos. El fin de los títulos y descriptores de las categorías de alimentos no es el etiquetado.⁹

6. El Anexo B de la NGAA incluye para cada categoría de alimentos el título de la categoría de alimentos y un breve descriptor. El descriptor define el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos y ofrece ejemplos de los alimentos que recaen bajo esa categoría. Los títulos y descriptores actuales de toda la categoría de alimentos de confitería (05.0) figuran en el Apéndice.

7. Para interpretar de manera adecuada la NGAA es esencial tener una clara descripción del ámbito de aplicación de cada categoría de alimentos. En la descripción actual de las categorías de alimentos 05.1, 05.2 y 05.4 el comité ha identificado varias imprecisiones para su aclaración.

- En los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías hay faltas de claridad en ciertos dulces que contienen cacao y chocolate. En particular, los productos de "chocolate compuesto" y "revestimientos de chocolate compuesto". El "chocolate compuesto" y los

³ CX/FA 09/41/13, párrs. 20-27

⁴ Documento de proyecto preparado por la Asociación Internacional de Confitería (ICA). CRD 21 que figura en ALINORM 09/32/12, Apéndice X

⁵ ALINORM 09/32/12, párrs. 150-151

⁶ ALINORM 10/33/12, Apéndice VII

⁷ ALINORM 10/33/REP, párr. 79 y Apéndice VI

⁸ ALINORM 10/33/12, párrs. 88-89.

⁹ Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), sección 5 - sistema de clasificación de los alimentos.

"revestimientos de chocolate compuesto" pueden tener licor de chocolate, cacao y más del 5% de grasa vegetal (distinta a la de manteca (manteca) de cacao), y se utilizan y consumen de forma similar al chocolate. Estos productos no recaen bajo el ámbito de aplicación del "chocolate" que se define en la *Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) y el descriptor actual de la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) no recoge estos productos.

- Los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.2 y sus subcategorías no incluyen los dulces que contienen cacao (p.ej., tabletas que contienen cacao, caramelo que contiene cacao).
- El descriptor actual de la categoría de alimentos 05.4 incluye los revestimientos a base de azúcar y chocolate para confitería. A diferencia de ciertos revestimientos para productos al horno (p.ej. glaseados para pasteles y galletas) que recaen también bajo la categoría de alimentos 05.4, los revestimientos a base de azúcar y chocolate para dulces no se consumen como tales (es decir, se venden o se consumen solamente como un componente del dulce, como chocolate con una "corteza" dura azucarada o una crema cubierta de chocolate). Los revestimientos a base de azúcar y chocolate para dulces no recaen bajo la categoría de alimentos 05.4

8. La intención del SCA es abarcar tanto los alimentos normalizados (es decir, que dependen de una norma para productos del Codex) como los alimentos no normalizados. Actualmente, hay normas para productos del Codex que están incluidas dentro de los ámbitos de las categorías de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao), 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao), y 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate).¹⁰ Estas normas deberían tomarse también en consideración al revisar el SCA.

PROPUESTA

9. A fin de abordar las cuestiones anteriores, en el Anexo 1 a este documento se proponen revisiones a los descriptores de las siguientes categorías de alimentos.

10. Los cambios propuestos a los descriptores para las categorías de alimentos de confitería 05.0, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.2.1, 05.2.2, 05.2.3 y 05.4 (véase el Anexo 1) tienen efectos importantes en los descriptores de las demás categorías de alimentos que se refieren a las categorías de alimentos de confitería cuyo descriptor ha sido revisado. El descriptor de la categoría de alimentos 15.2 (Nueces elaboradas incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p.ej. con frutas secas)) actualmente hace referencia a las nueces cubiertas de chocolate en la categoría de alimentos 05.1.4. Sin embargo, como consecuencia del resultado de la aclaración del ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate), las nueces cubiertas con chocolate de imitación se indican específicamente en el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.5. Por motivos de claridad, se propone que el descriptor de 15.2 sea revisado de modo que incluya los productos de nueces cubiertos con chocolate de imitación.

EFFECTOS CONSECUENCIALES EN LAS DISPOSICIONES DE LA NGAA

11. Los cambios propuestos a los descriptores (párrs. 9 y 10) aclaran simplemente el ámbito de aplicación de ciertas categorías de alimentos y su intención no es cambiar el ámbito de aplicación de esas categorías de alimentos o cambiar la estructura jerárquica actual de la categoría de confitería (05.0). Por tanto, no hay ningún efecto consecuencial en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la NGAA de estas categorías de alimentos (es decir, 05.0, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.2.1, 05.2.2, 05.4 y 15.2).

12. Se anima al Comité a que, como parte de su revisión rutinaria de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, someta a examen los ámbitos de aplicación revisados de las categorías de alimentos 05.0, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.2.1, 05.2.2, 05.4 y 15.2 y proponga cualquier cambio necesario a los proyectos y anteproyectos actuales de disposiciones con arreglo a los ámbitos de aplicación revisados de las categorías de alimentos afectadas.

¹⁰ Las Normas *para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983) y *para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981) están incluidas en la categoría de alimentos 05.1.1; la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981) está incluida en la categoría de alimentos 05.1.3; y la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) está incluida en la categoría de alimentos 05.1.4.

13. En la NGAA se encuentra la nota 183 ("Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.")¹¹ que está asociada con las disposiciones sobre aditivos colorantes en la categoría de alimentos 05.1.4. En la 41^a reunión, se pidió al Comité que sometiera a consideración si era más conveniente una nota 183 revisada o una nueva nota (que sustituyera a la nota 183), que tuviera en cuenta las clases funcionales de los aditivos alimentarios distintas a los colorantes que se utilizan en los productos del chocolate que recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.1.4.¹² Pero entonces el Comité no tomó ninguna decisión al respecto. Se **recomienda** que la nota 183 se mantenga y se evalúe en cada caso como parte de la revisión rutinaria del Comité de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 05.1.4 (párr. 12), teniendo en cuenta la propuesta de aclarar el ámbito de aplicación de esta categoría de alimentos (párr. 9).

¹¹ ALINORM 08/31/12, párr. 65

¹² CX/FA 09/41/13, párr. 27 El documento de debate propuso una Nota 183 revisada ("En los productos acabados o en ingredientes de los mismos que no se ajustan a la *Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) pueden utilizarse aditivos alimentarios, a excepción de los colorantes que pueden utilizarse para la decoración de la superficie del chocolate.") y una nueva nota ("En componentes del producto acabado pueden utilizarse aditivos alimentarios que no se ajustan a la *Norma del Codex para el Chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).")

Anexo 1**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS****(categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4)****(N07-2010)**

(En el trámite 3 del procedimiento)

El texto nuevo que se recomienda se indica **en negrita** y el texto que se recomienda suprimir ~~tachado~~.

05.0 Confitería: Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería **que pueden contener cacao o no** (05.2), goma de mascar (05.3), y decoraciones y glaseados (05.4), **o alimentos producidos solamente con alguna combinación de los alimentos que se ajustan a estas subcategorías.**

05.1.4 Productos de cacao y chocolate: El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p.ej., nueces).¹³ **Esta categoría es para el chocolate según se define en la Norma del Codex para el Chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981), y para dulces en que se utiliza chocolate que cumple con la norma y puede contener otros ingredientes, por ejemplo incluye** nueces y fruta recubiertas de chocolate (p.ej., pasas). ~~pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2).~~ **Esta categoría incluye solamente el chocolate de cualquier dulce que recae bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.2** Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, **chocolate recubierto, chocolate recubierto de una "corteza" azucarada o con decoraciones de color,** chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con ~~sustancias~~ **ingredientes** comestibles añadidos, ~~excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos).~~¹⁴ **Esta categoría no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2).**

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate: Comprende los productos similares al chocolate ~~no~~ **elaborados o no** a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas **al chocolate, como** ~~Entre ellos se incluyen, p. ej.,~~ las pepitas de algarroba **y productos a base de chocolate que contienen más del 5% de grasa vegetal (distinta a la de mantequilla (manteca)) que están excluidos del ámbito de aplicación de la Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981).** Estos productos similares al chocolate pueden contener ingredientes adicionales y dulces rellenos. Algunos ejemplos son el chocolate compuesto, chocolate compuesto aromatizado y coloreado, revestimientos de chocolate compuesto y nueces y fruta con revestimiento de chocolate de imitación (p.ej., las pasas). **Esta categoría incluye solamente la porción similar a chocolate de cualquier dulce que recae bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 05.2.**

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos fabricados con edulcorantes nutritivos o no nutritivos **y pueden tener cacao o no.** Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrone y productos de mazapán (05.2.3).

05.2.1 Caramelos duros: Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple) **o edulcorantes (nutritivos o no nutritivos),** colorantes y aromatizantes que pueden tener o no un relleno, **y productos que pueden**

¹³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708-711.

¹⁴ *Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981).*

tener cacao o no. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos ~~edulcorados a base de azúcar~~ laminados con formas y rellenos).¹⁵

05.2.2 Caramelos blandos: Esta categoría comprende productos blandos masticables ~~a base de azúcar~~ como caramelos (que contienen jarabe de azúcar **o edulcorantes (nutritivos y no nutritivos)**, grasas, colorantes y aromatizantes); **productos que pueden tener cacao o no (p.ej., tofes y caramelos aromatizados con cacao)**; caramelos a base de gelatina (p.ej., gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar **o edulcorantes (nutritivos o no nutritivos)**, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); y regaliz.¹⁵ También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*.

05.2.3 Turrón y mazapán: El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar **o edulcorantes (nutritivos o no nutritivos)**, cacao; puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate. El mazapán ~~es un dulce elaborado que consta de~~ pasta de almendras y azúcar **o edulcorantes (nutritivos o no nutritivos)**, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate.¹⁵

05.4 Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces: Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para ~~caramelos, productos de confitería y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones, turrón de caramelo y recubrimiento de azúcar para pastillas.~~ Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (butterscotch) que se utiliza, p.ej., en los helados "sundae". Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p.ej., el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para los **productos y** helados de pastelería fina) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezcladas de nueces (p.ej., con frutas secas): Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p.ej., con cáscara o sin ella, saladas o sin sal, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel, y los aperitivos secos, de frutas, nueces y cereales (p.ej., los "trail mix"). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4, **y las nueces recubiertas de chocolate en la categoría 05.1.5.**

¹⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634-636.

Apéndice

Títulos y descriptores de la categoría de alimentos confitería (CODEX STAN 192/1995)

A continuación figuran los títulos y descriptores de la categoría de alimentos confitería que se incluyen en este documento de debate.

05.0 Confitería:

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4).

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta-torta de cacao:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpios y descascarillados. El cacao en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (p. ej., vainillina).^{16,17} Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2; la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes):

Productos que pueden producirse añadiendo amilasa bacteriana al licor de cacao. La enzima evita que el jarabe se espese o se deposite, mediante la solubilización y dextrinización del almidón del cacao. Comprende productos como el jarabe de chocolate utilizado para preparar leche chocolatada o chocolate caliente.¹⁷ El jarabe de chocolate es diferente de la salsa de chocolate (p. ej. para los helados “sundae”) que figura en la categoría 05.4.

05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao:

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) a fin de preparar una pasta para untar que se utiliza para extender en el pan o como relleno de productos de pastelería fina. Entre estos productos se incluyen, p. ej., la manteca de cacao,¹⁸ los rellenos para bombones y chocolatinas, el relleno para tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto del tipo Nutella).

¹⁶ Norma del Codex para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981); Norma del Codex para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983)

¹⁷ Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708-711.

¹⁸ Norma del Codex para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981).

05.1.4 Productos de cacao y chocolate:

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p.ej., nueces).¹⁷ Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., pasas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas, excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos).¹⁹

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate no elaborados a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas. Entre ellos se incluyen, p. ej., las pepitas de algarroba.

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.

Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos fabricados con edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrónes y productos de mazapán (05.2.3).

05.2.1 Caramelos duros:

Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).²⁰

05.2.2 Caramelos blandos:

Esta categoría comprende productos blandos masticables a base de azúcar como caramelos (que contienen jarabe de azúcar, grasas, colorantes y aromatizantes); caramelos a base de gelatina (por ej. gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); y regaliz.²⁰ También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*.

05.2.3 Turrón y mazapán:

El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar, cacao; puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate.²⁰

05.3 Goma de mascar:

Producto a base de goma natural o sintética que contiene saborizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), aromatizantes y otros aditivos.²⁰ Comprende el chicle de globos y los productos de goma para refrescar el aliento.

05.4 Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces:

Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para caramelos, productos de confitería y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones, turrón de caramelo y recubrimiento de azúcar para pastillas. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (“butterscotch”) que se utiliza, p. ej., en los helados “sundae”. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para los helados de pastelería fina) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

¹⁹ Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981).

²⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 634-636.