

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 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

ALINORM 99/14

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**
23º período de sesiones
Roma, 28 de junio 3 de julio de 1999

**INFORME DE LA 17ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE**
Berna, Suiza
16-18 de noviembre de 1998

NOTA: *Este documento incluye la Carta Circular del Codex CL 1998/43*

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 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX 5/1.2

CL 1998/43-CPC
Diciembre de 1998

- A:**
- Puntos de contacto del Codex
 - Organismos internacionales interesados
 - Participantes a la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate
- DE:** Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate (ALINORM 99/14).**

Se adjunta el informe de la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate (CCCPC), que será examinado en el 23 período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 28 de junio al 3 de julio de 1999).

PARTE A: CUESTIONES QUE SE PRESENTAN PARA SU APROBACIÓN PROVISIONAL EN EL 23º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. Anteproyectos de Normas en el Trámite 5 del Procedimiento:

- a) Mantecas de Cacao (párr. 58 y Apéndice II);*
- b) Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao para el Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate (párr.58 y apéndice III);*
- c) Cacao en Pasta (Cacao) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcar (párr. 58 Apéndice IV).*

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen proponer enmiendas a las normas anteriormente mencionadas o hacer observaciones sobre ellas deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Décima Edición, pág. 30) y remitirlas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: 39 06 57054593, Correo electrónico: Codex@fao.org) **antes del 30 de abril de 1999.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Anteproyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento:

2. Anteproyecto de Norma para el Chocolate y Productos del Chocolate (párr. 16, Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre cualquier aspecto del Anteproyecto de Norma, incluidas las posibles implicaciones para sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Décima Edición, pág. 29-30) y remitirlas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: 39 06 57054593, Correo electrónico: Codex@fao.org) **antes del 1º de febrero de 2000.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate llegó a las siguientes conclusiones en su 17ª reunión:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN

El Comité:

- **adelantó** los Anteproyectos de Normas para (a) Mantecas de Cacao; (b) Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao para el Uso en la Fabricación de Productos de Cacao y Chocolate; (c) Cacao en Polvo (Cacao) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcar en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex para la adopción provisional (párr. 58, Apéndices II; III y IV).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité:

- **devolvió** al Trámite 3 el Anteproyecto de Norma para Productos del Cacao y el Chocolate puesto que era necesario examinar más a fondo varias cuestiones, debido en especial a que no se había alcanzado el consenso acerca de si permitir o no el empleo de grasas vegetales distintas de las mantecas de cacao en la fabricación de productos de chocolate (párr.16 y Apéndice V).

ÍNDICE

Párrafos

APERTURA DE LA REUNIÓN	1
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	2
EXAMEN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE EN EL TRÁMITE 4	3 - 16
REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA: (A) MANTECAS DE CACAO; (B) EL CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN (CACAO), EL CACAO EN PASTA (CACAO), LA TORTA DEL Prensado DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) PARA USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE, (C) CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR EN EL TRÁMITE 4	17 – 21
(A) ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MANTECAS DE CACAO.....	22 - 31
(B) ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (CACAO), (LICOR DE CACAO/ CHOCOLATE Y LA TORTA DE CACAO PARA EL USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE	32 - 41
(C) ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS CACAOS EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR	42 - 58
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	59
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	60

APÉNDICES

Página

APÉNDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES	11
APÉNDICE II	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA MANTECAS DE CACAO	22
APÉNDICE III	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO, PARA USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE.....	24
APÉNDICE IV	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR	27
APÉNDICE V	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE.....	31

APERTURA DE LA REUNIÓN

1. El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate celebró su 17ª reunión en Berna, Suiza, del 16 al 18 de noviembre de 1998, por amable invitación del Gobierno de Suiza. Inauguró y presidió la reunión el Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab, Presidente de Ingeniería de Elaboración de Alimentos, Instituto de Ciencias de la Alimentación, Instituto Federal de Tecnología de Suiza, Zurich. Asistieron a la misma 118 delegados y observadores en representación de 33 Estados Miembros y de siete organismos internacionales. En el Apéndice 1 de este informe figura la lista de los participantes.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA¹ (Tema 1 del programa)

2. El Comité aprobó el programa provisional que se presenta en el documento CX/CPC 98/1 entendiéndose que se examinaría el Tema 3 del programa antes que el Tema 2 para que el Comité avanzara lo más posible en la presente reunión. Para facilitar la consulta, los números de los temas a los que se hace referencia en este informe son los que figuran en el Programa Provisional.

EXAMEN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE EN EL TRÁMITE 4 (Tema 2 del programa)²

3. El Comité recordó que para la reunión del Comité la Secretaría Suiza había preparado un nuevo anteproyecto de norma para el chocolate y los productos del chocolate mediante la fusión de las Normas del Codex para el Chocolate, los Dulces de Manteca de Cacao, y el Chocolate Compuesto y Relleno ya existentes, con el fin de hacerla menos restrictiva y más flexible. En esa reunión, el Comité apoyó la simplificación de la norma y determinó varias cuestiones que debían examinarse más a fondo como: permitir o no el uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en la fabricación de productos de chocolate y las consecuencias en el comercio y la economía de los países productores de cacao; la definición y denominación del chocolate de leche con un alto contenido de leche; y el uso de antioxidantes en el chocolate blanco.

4. El Comité recordó la propuesta que el Observador de la CE formuló durante la aprobación del programa y decidió postergar el debate sobre la inclusión de grasas vegetales al final de la reunión, teniendo en cuenta las dificultades aparecidas en la anterior reunión del Comité.

Descripción

5. El Comité acordó enmendar el título de la Sección 2.1 insertando la palabra “tipos” después de la palabra “chocolate” para evitar las confusiones que podrían derivar del uso de la palabra “chocolate” en los títulos de chocolate de las secciones 2.1 y 2.1.1, reconociendo que los dos primeros párrafos de la Sección 2.1 incluían la definición genérica de chocolate.

6. El Comité examinó la propuesta de eliminar las dos últimas frases del primer párrafo de la Sección 2.1 y, a pesar de cierta oposición, acordó mantener el texto y reemplazar los términos “chocolate compuesto” por “productos varios de chocolate”.

Chocolate sin edulcorar y chocolate edulcorado (corriente)

7. El Comité decidió mantener la definición de estos productos puesto que estaban a la venta en el mercado de América del Norte y se exportaban a otras regiones. El Comité acordó aceptar una propuesta de la delegación de los Estados Unidos de América para enmendar la definición de Chocolate sin edulcorar: *El Chocolate sin edulcorar es un chocolate elaborado sin azúcar ni*

¹ CX/CPC 98/1

² CX/CPC 98/2, CX/CPC 98/2-Add. 1 (Observaciones de Australia, Dinamarca, Côte d'Ivoire, Japón, México, Nueva Zelandia, Suiza, Reino Unido, Estados Unidos de América IOCCC y CAOBISCO); CX/CPC 98/2-Add. 2 (observaciones de los Países Bajos y Tailandia); Documento de sala 1 (CAOBISCO); Documento de sala 2 (Suiza); Documento de sala 3 (FEDIOL); Documento de sala 4 (España); Documento de sala 8 (Corea); Documento de sala 6 (Francia); Documento de sala 8 (Corea); Documento de sala 9 (Alianza de los Productores de Cacao); Documento de sala 10 (India); Documento de sala 11 (Japón). en el Apéndice V de este informe figura el texto enmendado

edulcorantes añadidos y deberá contener, no menos del 50% y no más del 60% de manteca de cacao, referidos al extracto seco.

Chocolate para revestimiento

8. El Comité decidió introducir la definición de Chocolate para revestimiento y aceptó la terminología propuesta por la delegación de Francia: *El chocolate de revestimiento deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 35% del total de sólidos de cacao, de los cuales no menos del 31% es manteca de cacao y no menos del 2,5%, extracto seco magro de cacao.* El Comité decidió incluir esta definición entre corchetes puesto que el texto empezó a estar disponible en esa reunión.

Chocolate con leche

9. El Comité debatió sobre si mantener definiciones separadas para los Chocolates con Leche o bien unificarlas en una definición única. Varias delegaciones expresaron la opinión de que debería mantenerse una clara distinción de dos tipos de chocolate con leche. Otras delegaciones opinaban que había un solo tipo de producto con distinto contenido de leche y optaron por una sola definición de chocolate con leche. El Comité decidió mantener las dos definiciones separadas como se acordó en la anterior reunión. Las delegaciones de Canadá, Irlanda, Malasia, Reino Unido y Estados Unidos de América expresaron sus reservas respecto a la decisión del Comité.

10. El Comité buscó un nuevo nombre neutral y descriptivo para el chocolate con leche con un alto contenido de leche, puesto que el término “chocolate con leche con alto contenido de leche” implica un producto de mayor calidad mientras un término como “chocolate familiar” implica un producto de menor calidad. Según los antecedentes culturales, la percepción de este tipo de producto cambiaba de país a país y el Comité no consiguió encontrar una solución, así que mantuvo la presente designación entre corchetes para considerar el tema más adelante.

11. Sobre la cuestión de si el nivel mínimo de grasa de leche en el chocolate con leche debería ser del 2,5% o del 3,5%, el Comité ratificó su decisión previa de utilizar el de 2,5% para mantener mejor la calidad del producto en los climas tropicales.

Adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao

12. La delegación de Côte d'Ivoire, con el apoyo de varias delegaciones, se opuso a la posibilidad de introducir hasta el 5% de grasas vegetales en los productos a base de chocolate y destacó las consecuencias económicas negativas que eso acarrearía. La delegación también indicó que la introducción del nivel del 5% debería ir acompañada de condiciones estrictas:

- la restricción de dicho nivel para grasas vegetales de origen tropical, expresadas en equivalente de manteca de cacao;
- exclusión de las grasas obtenidas por procesos químicos/enzimáticos;
- la existencia previa de un método fiable de detección y control de contenido de grasas;
- dos tipos de etiquetado para las distintas descripciones, la lista de ingredientes y la nota “contiene grasas vegetales distintas de la manteca de cacao” en letras claramente impresas en la cara principal del producto empaquetado final, para asegurarse que los consumidores estarán adecuadamente informados.

13. La Delegación de Japón, con el apoyo de varias delegaciones, declaró que cualquier reglamentación para una norma del chocolate debería regular solamente los requisitos de composición y que el uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao debería permitirse dentro de esta reglamentación, la cual, permitiendo la variedad de productos, contribuirá aumentar el consumo del chocolate y, simultáneamente, del cacao en grano.

14. El Comité observó que solamente hubo ligeros cambios en las posiciones de las delegaciones en cuanto a la adición de grasas vegetales. No obstante, el Comité también observó,

basándose en las observaciones de la Côte d'Ivoire y CAOBISCO, que había signos alentadores del comercio de un diálogo entre los países productores de cacao y la industria del chocolate para llegar a un acuerdo sobre este tema. El Comité decidió mantener entre corchetes el segundo párrafo de la Sección 2.1 para que se hicieran observaciones y para examinarlo en la siguiente reunión del Comité.

15. El Comité alentó a las delegaciones a trabajar en todos los aspectos de este tema sobre una base científica y a intercambiar la información disponible en las conferencias y reuniones de productores de cacao y chocolate para llegar a un acuerdo. El Comité alentó a las delegaciones a adoptar nuevas posiciones para llegar a un acuerdo sobre este controvertido tema.

Estado del Anteproyecto de Norma para el Chocolate y Productos del Chocolate

16. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo completar el examen de la Norma. Puesto que era necesario seguir examinando varias cuestiones importantes de la norma, el Comité **acordó** devolver al Trámite 3 del Procedimiento el Anteproyecto de Norma para el Chocolate y Productos del Chocolate, tal como quedó enmendado durante la presente reunión, para que se hicieran nuevas observaciones.

REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA: (A) MANTECAS DE CACAO; (B) EL CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN (CACAO), EL CACAO EN PASTA (CACAO), LA TORTA DEL Prensado de cacao y polvillo de cacao (Finos de cacao) PARA USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE, (C) CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR EN EL TRÁMITE 4 (Tema 3 del programa)³

17. El Comité recordó que la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (marzo de 1991) y la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19^o período de sesiones (julio de 1991), recomendaron que se revisaran las normas del Codex ya existentes para simplificarlas y facilitar su aceptación por parte de los gobiernos nacionales. También recordó que, por falta de tiempo, el Comité no había podido examinar las citadas normas en su reunión anterior.

18. El Comité examinó primero si sería adecuado proponer la revocación de una o más de las normas mencionadas o continuar su revisión. Hubo consenso general en cuanto a que dichas normas eran demasiado prescriptivas y deberían simplificarse al máximo. También hubo consenso general en que la Norma para el cacao en polvo y las mezclas secas de cacao y azúcar es necesaria, puesto que regula productos destinados a los consumidores.

19. En cuanto a otras dos normas que regulan productos destinados a elaboración ulterior, varias delegaciones opinaron que no había ninguna necesidad de elaborar normas para estos productos, puesto que (1) no se vendían directamente a los consumidores, (2) tenían una importancia mínima para la salud pública y (3) los temas referentes a la calidad deberían acordarse entre los comerciantes y raramente estaban regulados por las de legislaciones nacionales y, por lo tanto, parecía que el gobierno nacional no tenía ningún papel que desempeñar.

20. Varias delegaciones observaron que, puesto que la manteca de cacao, el cacao en pasta y la torta del prensado de cacao eran las materias básicas para la fabricación del chocolate y productos del chocolate, las normas para estos productos deberían proteger a los consumidores. También señalaron que se deberían establecer unos criterios mínimos de calidad para asegurar un comercio justo.

³ CX/CPC 98/3, CX/CPC 98/3-Add. 1 (observaciones de Australia, Côte d'Ivoire, México, Nueva Zelandia, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos; CX/CPC 98/3-Add. 2 (observaciones de los Países Bajos y Tailandia); Documento de sala 5 (observaciones de España); Documento de sala 7 (observaciones de Francia); Documento de sala 10 (observaciones de India).

21. Considerando la preocupación expresada por los países productores de cacao, el Comité decidió continuar con la revisión de todas estas normas señalando que las simplificaría en la medida de lo posible manteniendo los factores esenciales.

(A) ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MANTECAS DE CACAO⁴

Descripción

22. Con el fin de simplificar esta sección, el Comité acordó el siguiente nuevo texto para definir las Mantecas de Cacao en la Sección 2.1, sobre la base del texto proporcionado por la delegación de Austria de parte de la CE:

La manteca de cacao es la grasa obtenida del cacao en grano con las características siguientes:

- *Contenido en ácidos grasos libres* *no más del 1,75%*
- *Materia insaponificable* *no más del 0,5% [excepto en el caso de la manteca de prensado de cacao, que no debe ser superior al 0,35%]*

23. El Comité acordó poner entre corchetes la referencia a la materia insaponificable en la Manteca de Prensado de Cacao, para que se hicieran otras observaciones y obtener información sobre la practicabilidad del valor a fin de intentar determinar si debería haber dos definiciones distintas para la manteca de prensado de cacao y la manteca de cacao distinta de la manteca de prensado de cacao, o solamente una que defina todos los tipos de manteca de cacao.

24. El Comité decidió eliminar la Sección 2.2 Categorías de Manteca de Cacao, es decir, las definiciones de Manteca de Prensado de Cacao, Manteca de Cacao por Expulsión, Manteca de Cacao Extraída con Disolventes y Manteca de Cacao Refinada, puesto que estaban incluidas en la nueva definición de Manteca de Cacao.

Composición esencial y factores de calidad

25. El Comité acordó eliminar la Sección 3.1.2 Características Analíticas, puesto que las características esenciales de calidad ya habían sido trasladadas a la Sección 2.1 Definición de la Manteca de Cacao.

Aditivos Alimentarios

26. El Comité observó que el hexano está clasificado como coadyuvante de elaboración en él y no como aditivo alimentario. Después de debatir si cambiar o no el título “aditivos alimentarios” en “coadyuvantes de elaboración” o “aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración”, el Comité decidió mantener el título original de la sección “aditivos alimentarios”, de acuerdo con el formato estándar de las normas del Codex, y cambiar el subtítulo “disolvente de extracción” por “coadyuvantes de elaboración”. Además, decidió reducir el nivel máximo de hexano en el producto final de 5 mg/kg a 1 mg/kg.

Contaminantes

27. El Comité decidió eliminar las dosis máximas de cobre y hierro puesto que se acordó que no afectaban la salud. También decidió eliminar la dosis máxima de arsénico, puesto que el uso de arsenato de plomo en las plantas de cacao está prohibido desde hace años. Esta decisión es aplicable a todas las normas incluidas en este tema del programa.

Higiene

28. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius examinaría en su 23^a período de sesiones (junio de 1999), un nuevo texto estándar para las disposiciones de higiene de los alimentos, tal como se había recomendado en la 30^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los

⁴ El texto acordado figura en el Apéndice II de este informe

Alimentos. El Comité examinaría el nuevo texto cuando lo hubiera aprobado por la Comisión. Esta decisión es aplicable a todas las normas incluidas en este tema del programa.

Etiquetado

29. Como consecuencia de la decisión adoptada por el Comité acerca de la Descripción, el Comité acordó eliminar las subsecciones originales sobre la manteca de cacao por expulsión, la manteca de cacao extraída por disolventes y la manteca de cacao refinada (véase párrafo 24). El Comité examinó el texto de la subsección de la manteca de prensado de cacao y la necesidad de incluir la disposición de etiquetado para la “manteca de cacao”. El Comité decidió incluir una nueva subsección sobre la Manteca de Cacao y poner entre corchetes la subsección sobre la manteca de prensado de cacao eliminando el texto. Cuando el Comité tomara una decisión sobre si debería haber solamente una dosis máxima de materia insaponificable para la manteca de cacao o dos, una para la manteca de cacao y otra para la manteca de prensado de cacao (véase párrafo 24), elaboraría textos para el Nombre del producto según procediera.

30. El Comité acordó utilizar el texto estándar incluido en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor⁵, en lugar de la disposición sobre los envases a granel.

Métodos de análisis y muestreo

31. Como se eliminaron la sección Composición esencial y factores de calidad y las dosis máximas de arsénico, cobre y hierro fueron eliminadas (véanse párrafos 25 y 27), el Comité acordó eliminar también los métodos para dichas disposiciones, manteniendo solamente los métodos de análisis de los ácidos grasos libres, la materia insaponificable y el plomo.

(B) ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (CACAO), (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO PARA EL USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE⁶

32. Varias delegaciones reiteraron su propuesta de revocar la norma puesto que los productos incluidos no se vendían directamente al consumidor y ya estaban sujetos a acuerdos entre los comerciantes. No obstante, otras delegaciones destacaron la necesidad de esta norma para los productos utilizados en la fabricación de productos de cacao y chocolate a fin de garantizar prácticas leales en el comercio de estos productos. Como compromiso y también para simplificar, el Comité decidió incluir en la norma solamente aquellos productos relevantes para el consumo humano.

Título y Ámbito de aplicación

33. El Comité decidió retirar el Cacao sin Cáscara ni Germen y el Polvillo de Cacao, reemplazar la Torta de Prensado de Cacao por la Torta de Cacao e insertar el término “Licor de chocolate/cacao” detrás del término Cacao en Pasta como su sinónimo para reflejar la decisión tomada en la Descripción (véanse párrafos 34 a 36).

Descripciones

34. El Comité eliminó la definición de Cacao sin Cáscara ni Germen porque era menos pertinente para el consumo humano y se incluyeron sus productos, el Cacao en Pasta y la Torta de Cacao, en esta sección. El Comité también acordó eliminar la definición de Polvillo de Cacao o Finos de Cacao puesto que este tipo de producto no estaba destinado al consumo humano.

35. El Comité acordó mantener Cacao en Pasta y Torta de Prensado de Cacao porque se utilizaban para la producción de chocolate. No obstante, el Comité acordó eliminar las referencias a los métodos de fabricación para proporcionar más flexibilidad. También acordó insertar el término “Licor de Cacao/Chocolate”, puesto que los términos licor de cacao y licor de chocolate se

⁵ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, décima edición, pág. 112

⁶ El texto acordado figura en el Apéndice III de este informe

utilizaban como sinónimos de Cacao en Pasta en los países de habla inglesa. Dado que en las definiciones de Cacao en Pasta y Torta de Cacao se hacía referencia al Cacao sin Cáscara ni Germen, el Comité decidió volver a poner la definición de este producto en la definición de Cacao en Pasta.

36. El Comité integró las definiciones de Torta de Prensado de Cacao y Torta de Prensado por Expulsión insertando el término “o completo” detrás del término “parcial”, y acordó llamar a la Torta de Prensado de Cacao “Torta de Cacao”.

Composición Esencial y Factores de Calidad

37. El Comité decidió eliminar los términos “Cacao sin Cáscara ni Germen” y “Prensado” del título de la subsección como consecuencia de la decisión tomada en la Descripción.

Aditivos Alimentarios

38. De acuerdo con la decisión tomada por el Comité en la disposición sobre aditivos alimentarios en el Anteproyecto de Norma para los Cacaos en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar, el Comité enmendó las dosis máximas de carbonatos, hidróxidos, ácido cítrico, mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles y lecitina, sustituyendo los valores numéricos por “limitado por BPF”, y eliminó la dosis máxima para todos los emulsionantes.

39. El Comité acordó (1) incluir el hidróxido cálcico en los reguladores de la acidez; (2) elevar la dosis máxima de las sales amónicas de los ácidos fosfatídicos a 10g/kg y (3) incluir el glicerol en la lista de aditivos alimentarios. El glicerol se añadió entre corchetes en espera de aclarar su función en los productos incluido en la norma.

Contaminantes e Higiene (véanse párrafos 27 y 28)

Etiquetado

40. Como consecuencia de la eliminación del Cacao Sin Cáscara ni Germen, la Torta de Prensado por Expulsión y el Polvillo de Cacao o Finos de Cacao de la Descripción, el Comité también eliminó las disposiciones de la denominación de estos productos y rectificó los números de subsección de acuerdo con las modificaciones. Acordó eliminar las secciones sobre la lista de ingredientes, nombre y dirección, país de origen e identificación del lote, puesto que estas disposiciones figuran ya en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Además, acordó substituir el título “presentación de información” por “Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor”, utilizando la terminología estándar del Manual de Procedimiento.

Métodos de análisis y Muestreo

41. Como consecuencia de la eliminación de la dosis máxima de cobre, el Comité eliminó el método de análisis para el cobre.

(C) ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS CACAOS EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR⁷

42. El Comité examinó la propuesta de incluir en esta norma el chocolate para revestimiento y el chocolate para beber y el chocolate en polvo, que en la anterior reunión había acordado incluir en las Normas para el Cacao en Pasta y el Cacao en Polvo respectivamente. El Comité decidió que el chocolate para revestimiento debía incluirse en la Norma para Chocolate y Productos de Chocolate, debido a que dicha norma incluye productos para beber y que el chocolate para revestimiento también se vendía a los consumidores. También se decidió que el chocolate para beber y el chocolate en polvo se incluyeran en esta norma.

Ámbito de Aplicación

⁷ El texto acordado figura en el Apéndice III de este informe

43. Después de examinar la cuestión de ampliar el ámbito de aplicación a fin de incluir el chocolate para beber y el chocolate en polvo, el Comité decidió mantener el ámbito de aplicación tal y como estaba definido porque lo consideró suficientemente amplio para englobar dichos productos.

Descripción

44. El Comité acordó corregir la redacción de la definición de Cacao en Polvo y Cacao en Polvo Rebajado en Grasa eliminando la referencia al método de fabricación: *El Cacao en Polvo y el Cacao en Polvo Rebajado en Grasa son los productos obtenidos de la Torta de Cacao transformada en polvo*. El Comité decidió eliminar la definición de Torta de Prensado de Cacao incluida en la Norma para Cacao en Pasta y Torta de Cacao, así como las de Mezclas de Cacao y Azúcar y Azúcares de la Descripción.

Composición Esencial

45. El Comité examinó si la dosis mínima de manteca de cacao en el Cacao en Polvo y el Cacao en Polvo Rebajado en Grasa debía ser del 20% o del 10% y cuántas categorías se necesitaban para regular los productos de cacao en polvo existentes en el mercado. A pesar de que se observó que el nivel especificado era el valor mínimo y que los que desearan utilizar niveles más altos de manteca de cacao lo podían hacer libremente, varios países prefirieron mantener el valor que consta en la norma actual. Puesto que no se llegó a ningún acuerdo referente al tema, el Comité decidió poner entre corchetes el nivel actual del 20%, para obtener más observaciones e información. Aún así, el Comité acordó mantener dos clases de productos, Cacao en polvo y Cacao en Polvo Rebajado en Grasa, y eliminar los términos, “pero no menos del 8% m/m” del nivel de manteca de cacao del cacao en polvo rebajado en grasa, reconociendo que actualmente existen productos con una amplia variación de contenido de grasa.

46. El Comité también acordó poner entre corchetes el nivel máximo de humedad, 7%, para el Cacao en Polvo y el Cacao en Polvo Rebajado en Grasa a fin de obtener más observaciones e información, ya que hubo propuestas de aumentarlo hasta el 9% y de reducirlo hasta el 5%.

47. Después de debatir si eliminar o no las referencias a las Mezclas de Cacao y Azúcar, el Comité decidió no modificarlas.

48. El Comité acordó incluir entre corchetes una nueva subsección 3.1.3 Chocolate en Polvo para obtener más observaciones y examinarla en el futuro, puesto que el texto propuesto se había presentado en esa misma reunión. La delegación de Bélgica destacó que, puesto que las dosis mínimas de manteca de cacao y de humedad de la subsección 3.1.1.1 afectaban al chocolate en polvo, este producto debería incluirse en esta subsección.

Aditivos alimentarios

Reguladores de acidez y emulsionantes

49. El Comité observó que en el marco de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, la cual estaba siendo elaborada por fases por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, (1) los aditivos alimentarios con IDA establecidas como “no especificadas” o “no limitadas” podían utilizarse al nivel de “limitados por las BPF”; y (2) los usos de otros aditivos para los cuales no se han establecido IDA no se aprobarían a menos que no se presentara por escrito al Comité una justificación tecnológica. Para facilitar la elaboración de la disposición sobre los aditivos alimentarios, el Comité aceptó enmendar de valores numéricos a limitadas por las BPF, las dosis máximas para los carbonatos, hidróxidos, ácido cítrico, mono- y diglicéridos de los ácidos grasos comestibles y la lecitina. Los valores numéricos restantes se modificaron de conformidad con las dosis máximas especificadas en otras normas examinadas por este Comité.

50. El Comité aceptó aumentar la dosis máxima para las sales amónicas de ácidos fosfatídicos de 7 g/kg a 10 g/kg. Considerando las nuevas dosis máximas de los mono- y diglicéridos de los

ácidos grasos comestibles y de la lecitina establecidas como “limitadas por las BPF”, el Comité aceptó eliminar la dosis máxima para el total de emulsionantes.

Aromatizantes

51. El Comité aceptó el nuevo texto siguiente, similar al que se utiliza en los anteproyectos de normas para frutas y hortalizas elaboradas, y la dosis máxima “limitada por las BPF”, tomando nota de las reservas de la delegación de Alemania en contra del uso de los aromas artificiales:

“Aromas naturales y artificiales, excepto aquellos que reproducen el aroma del chocolate o de la leche”.

Agentes antiaglutinantes

52. El Comité acordó que se incluyeran los siguientes agentes antiaglutinantes y que se eliminara el término “solamente para máquinas de venta”:

552 Silicato de calcio	553 (iii) Talco
553 (i) Silicato magnésico	556 Silicato de aluminio y calcio
553 (ii) Trisilicato magnésico	559 Silicato

53. La delegación de los Estados Unidos manifestó que el dióxido de silicona amorfo debería ser dióxido de silicio anhídrido. Se invitó a dicha delegación a enviar esta información directamente al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, ya que el término “dióxido de silicona, amorfo” estaba incluido en el Sistema Internacional de Numeración mientras que el otro término no lo estaba.

Edulcorantes

54. El Comité acordó incluir los siguientes edulcorantes para el uso en productos con bajo contenido de azúcar o sin azúcar y productos rebajados en energía:

420 Sorbitol y jarabe de sorbitol	965 Maltitol y jarabe de maltitol
421 Manitol	966 Lactitol
953 Isomaltitol	967 Xilitol

Contaminantes e Higiene (véanse párrafos 27 y 28)

Etiquetado

55. El Comité aceptó que se incluyeran “chocolate para beber” y “chocolate para beber rebajado en grasa” en las subsecciones 7.1.3 y 7.1.7 respectivamente. El Comité también acordó que se incluyera una nueva subsección sobre el etiquetado del chocolate en polvo y que se pusiera entre corchetes ya que la disposición sobre su composición esencial se halla, también, entre corchetes.

56. Aunque se propuso incluir una subsección de advertencia con respecto al uso de edulcorantes de poliol, no se tomó ninguna decisión respecto a este tema.

Métodos de Análisis y Muestreo

57. Como resultado de la eliminación de las dosis máximas para arsénico y cobre, también se eliminaron los métodos de análisis de estas sustancias. Se actualizaron también los números de referencia de los métodos IOCCC.

Estado de los Anteproyectos de Normas para (a) Mantecas de Cacao (b) Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao para el Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate (c) Cacao en Polvo y Mezclas Secas de Cacao y Azúcar.

58. El Comité aceptó adelantar estas normas al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para que fuesen adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23^o período de sesiones (junio de 1999).

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 4 del programa)

59. No se propusieron otros asuntos para debate. El Comité continuaría trabajando en los Anteproyectos de Normas para las Mantecas de Cacao, el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao para el Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate, y el Cacao en Polvo Mezclas Secas de Cacao y Azúcar y en el Anteproyecto de Norma para el Chocolate y Productos del Chocolate.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

60. Se informó al Comité que la próxima reunión del Comité estaba programada provisionalmente para el período 2000-2001. El gobierno hospedante y la Secretaría del Codex determinarán la fecha y lugar exactos.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia ALINORM 99/14
Anteproyecto de norma revisada para mantecas de cacao	5	Comisión del Codex Alimentarius (CCA), 23° período de sesiones	párr. 58
Anteproyecto de norma revisada para el cacao en pasta (licor de cacao/ chocolate) y torta de cacao, para uso en la fabricación de productos del cacao y el chocolate	5	Comisión del Codex Alimentarius (CCA), 23° período de sesiones	párr. 58
Anteproyecto de norma revisada para el cacao en polvo (cacao) y las mezclas secas de cacao y azúcar	5	Comisión del Codex Alimentarius (CCA), 23° período de sesiones	párr. 58
Anteproyecto de norma para el chocolate y los productos del chocolate	3	Gobiernos	párr. 16

APÉNDICE I

LIST OF PARTICIPANTS LISTE DES PARTICIPANTS LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab
Président: ETH Zürich, Institut für
Presidente: Lebensmittelverfahrenstechnik
Rämistrasse 10 CH- 8029 Zürich
Tel: +41 1 632 53 48
Fax: +41 1 632 11 55
Email: windhab@ilw.agrl.ethz.ch

Secretary: Eva Zbinden
Secrétaire: Swiss Federal Office of Public Health
Secretario: CH- 3003 Berne
Tel: +41 31 322 9572
Fax: +41 31 322 9574
Email: eva.zbinden@bag.admin.ch

AUSTRALIA AUSTRALIE

Simon Brooke-Taylor
Program Manager Food Product Standards
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
PO Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610
Tel.: +612 6271 2225
Fax: +612 6271 2278
E-mail: simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au

AUSTRIA AUTRICHE AUSTRIA

Dipl. Ing. Riedl
Josef Manner u. Comp. AG
President
Verband der Süswarenindustrie Oesterreichs
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittelindustrie Oesterreichs
Wilhelminenstrasse 6
1190 Wien
Tel.: 34 21 20 / 48822
Gertraud Fischinger
Head of Delegation
BKA, Dep. VI B 12
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel.: +43 171 172 41 14
Fax: +43 171 379 52
E-mail: gertraud.fischinger@bka.gv.at

BELGIUM BELGIQUE BELGICA

Charles Crémer
Chef de service
Ministère de la Santé Publique
Inspection des denrées alimentaires
Quartier Esplanade, 11ème étage
B. 11.05
1010 Bruxelles
Tel.: +32 2 210 48 43
Fax: +32 2 210 48 16
E-mail: charles.cremer@health.fgov.be
Hilde Van Gerwen
Int. Legislation Manager
Barry Callebaut
Aalsteresteenweg 122
9280 Lebbeke
Tel.: +32 53 730 566
Fax: +32 53 730 337
Alix Lauer
Corporate Counsel
Soremartec Groupe Ferrero
187, Ch. de la Hulpe
1170 Bruxelles
Tel.: +32 2 679 04 24
E-mail: alix.lauer@skynet.be

Gilles Morelle
Public, Scientific & Environmental Affairs
Société Puracor-Belcolade
Industrielaan 25
Zone Maalbeck
1702 Groot Bijgaarden
Tel.: +32 2 48142 85
Fax: +32 2 481 42 68
E-mail: gmorelle@puratos.be

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Paulo Bozzi
Counselor
Ministry of Foreign Affairs
Embassy of Brazil in Berne
Monbijoustrasse 68
3007 Bern
Tel.: +41 31 371 25 85
Fax: +41 31 370 15 11
E-mail: brazil@spectraweb.ch

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Ambassa Zang Dieudonné
Secrétaire Général
Ministère du Développement Industriel et
Commercial
Yaoundé
Tel.: +237 23 19 73/23 23 88
Fax: +237 22 27 04/22 66 79
Essomba Abanda Simon Pierre
Sous-Directeur de la Promotion des Exportations
Ministère du Développement Industriel et
Commercial
Yaoundé
Tel.: 237 22 45 69
Fax: 237 22 87 26
E-mail: essombas@gcnet.cm

Bangoweni Paul Felix
Ministry of Agriculture
BP 5705
Yaoundé
Tel.: +237 22 20 71
Fax: +237 22 50 91

Amadou Potouo Gbounskouo
Ministry of Agriculture
BP 5705
Yaoundé
Tel.: +237 23 04 91
Fax: +237 23 04 91

Tsimi Enouga
Conseiller
Conseil interprofessionnel du cacao et du café (CICC)
BP 4216
Douala
Tel.: +237 42 07 77
Fax: +237 42 08 16

CANADA

Peter Pauker (Head of Delegation)
Trade Policy Officer
Technical Barriers and Regulations Division (EAS)
Foreign Affairs and International Trade Canada
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1A 0G2
Tel: 613 992 0523
Fax: 613 944 0756
peter.pauker@extott23.x400.gc.ca

Claudette Dalpe
Manager, Food Regulatory Program
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate, Health Protection Branch,
Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel: 613 957 1750
Fax: 613 941 3537
claudette_dalpe@hc.sc.gc.ca

Bob Croft
Chair, Technical Committee
Confectionery Manufacturers of Canada
c/o World's Finest Chocolate Canada Ltd.
Box 876, 103 2nd Street
Campbellford, Ontario K0L 1L0
Tel: 705 653 3590 ext. 230
Fax: 705 653 4750

COLOMBIA
COLOMBIE

Elizabeth Herrero Narro
Ingenera de Alimentos- INVIMA
Ministerio de Salud – Instituto Nacional de
Vipilancia de Medicamentos y Alimentos –
INVIMA
Cla 15 Nr. 58 – 59
Santa Fe de Bogota
Tel: +211 59 51
E-mail: ossmajv@bogota.minsalud.pov.co

COTE D'IVOIRE

S.E.M Guy-Alain Gauze
Ministre de la Promotion du Commerce Extérieur
Chef de la délégation
Fax: (225) 21 91 72 / (225) 21 62 31

M. Yves Marie Koissy
Directeur Général de la Caisse de Stabilisation et de Soutien des Prix des Produits Agricoles
Fax: (225) 21 95 89

M. Tuho Navigue
Conseiller Technique au Ministère de la Promotion du Commerce Extérieur
Boîte postale 178
Cédex 1
Abidjan
Tel.: +225 21 79 02
Fax: (225) 21 91 72

M. N'Guessan Kouame
Directeur Commercial à la Caisse de Stabilisation et de Soutien des Prix des Produits Agricoles
Fax: (225) 21 95 89

Louis Esmel
Ambassadeur à Berne
Thormannstrasse 51
3000 Berne

Assouan Amouan Acquah
Chef de Service exportations
Caisse de stabilisation et de soutien des prix de productions agricoles (CSSPPA)
BP V 132
Abidjan
Tel.: +225 202859
Fax: +225 218994

Noel Amoikon Dihye Adom Kacou
Ministère de Commerce extérieur
BP 415
Abidjan 11
Tel.: +225 21 37 07
Fax: +225 21 91 72

Sallah Hamza
First Counsellor
Embassy of Cote d'Ivoire
Thormannstrasse 51
3005 Berne
Tel. +41 31 356 80 85

CROATIA
CROATIE

Vjera Mileta Brestovec
„KRAS“-Research Manager
Maksimirska cesta 130
10000 Zagreb,
Tel.: +385 1 2396 174
Fax: +385 1 291 00 44

Mrs. Snjezana Zima
State Office for Standardization and Metrology
Head of Standardization Department
Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb

Tel: +385 1 610 61 11
Fax: +385 1 610 93 24
E-mail: snjezana.zima@dznm.hr

CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA

RN Borivoj Havlik, Sc.
Ministry of Health of the Czech Republic
Palackeho namesti 4
128 00 Prague 2
Tel: 420 2 24972427

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Anne Christine Duer
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel.: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 95 60 60
E-mail: acd@vfd.dk

dominican REPUBLIC
REPUBLIQUE Dominicaine
RePUBLICA Dominicana

Angelina Bonetti Herrera
Ambassador to United Nations + International Organizations WHO/OMC
65, rue de Lausanne
1202 Geneva
Switzerland
Tel.: +41 22 731 30 79
Fax: +41 22 741 05 90

ECUADOR
EQUATEUR
ECUADOR

Edwin Johnson
Ambassadeur de l'Equateur
Ensingerstrasse 48
3006 Berne
Tel.: +41 31 351 17 55
Fax: +41 31 351 27 71
E-mail: edesuiza@bluewin.ch

Mme Veronica Bustamante
Conseiller de l'Ambassade del l'Equateur
Ensingerstrasse 48
3006 Berne
Tel.: +41 31 351 17 55
Fax: +41 31 351 27 71
E-mail: edesuiza@bluewin.ch

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Abdelhamid Khattab
M.O.B. Managing Director
Alexandria Chocolate & Confectionery Co.
(CORONA)
General Business Ministerium
373 canal Mahmodeih Street
Alexandria
Tel: 203 421 23 15
Fax: 203 421 10 69

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mirja Hynönen
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
PO Box 230
Aleksanterinkatu
FI-00170 Helsinki
Tel: +358 9 160 3536
Fax: +358 9 160 2648
E-mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi

Anna-Liisa Koskinen
Commercial Counsellor
Ministry of Trade and Industry
PO Box 230
FI-00171 Helsinki
Tel: +358 9 160 3716
Fax: +358 9 160 2648
E-mail: annaliisa.koskinen@ktm.vn.fi

FRANCE
FRANCIA

M. Jack François
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel: ++33 1 44 973145
Fax: ++33 1 44 973039

Mme Roseline Lecourt
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33 1 44 97 34 70
Fax: +33 1 44 97 30 37
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

M. Hubert Ferry Wilczek
Sous-Directeur
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49 555872
Fax: +33 1 49 555948

M. Phi Phung NGuyen
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49 555860
Fax: +33 1 49 555056

M. Jean-François Roche
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel: ++33 1 49 555881
Fax: ++33 1 49 555948
E-mail: reg2@wanadoo.fr

Isabelle Vallat-Ducrocq
Directeur Qualité et développement
Valrhona
14, Avenue du Président Roosevelt
26600 Tain L'Hermitage
Tel.: +33 4 75 07 90 90
Fax: +33 4 75 08 84 49

M. Michel Lopez
Recherche et Développement Manager
Barry-Callebaut France
5, Boulevard Michelet
78250 Meulan
Tel.: +33 1 30 228442
Fax: +33 1 30 228756
E-mail: michel_lopez@barry-callebaut.com

Mme. Liane Ude
Product & Quality Manager
Mars Alimentaire SA
3, chemin de la Sandlach
67500 Haguenau
Tel: +33 388 05 13 12
Fax: +33 388 05 10 02
E-mail: liane.ude@eu.effem.com

Mme. Catherine Chapalain
Chef du service Réglementation
Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers
Alliance 7
194, rue de Rivoli
Tel: ++33 1 44 778585
Fax: ++33 1 42 619535
E-mail: cchapalain@alliance7.com

M. Eric Grande
SB Alliance
42, rue Rieusset
78223 Viroflay Cedex
Tel: ++33 1 34 586618
Fax: ++33 1 34 585426
Email: drnalian@club-internet.fr

Nicole Monget
Nestlé France
7, Boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne La Vallée Cedex 02
Tel.: +33 1 60 53 14 69
Fax: +33 1 60 53 54 65
E-mail: nicole.monget@fr.nestle.com

Philippe Dumain
Directeur Industriel Branche P. Sucrés
SB Alliance
42, rue Rieussec
78223 Viroflay Cedex
Tel.: +33 1 34 85 09 00
Fax: +33 1 34 85 09 01

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Stefanie Bausch
Nestlé Deutschland AG
Lyonner Strasse 23
60523 Frankfurt a. Main
Tel.: +49 69 6671 2689
Fax: +49 69 6671 3440

Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
53108 Bonn
Tel.: +49 228 941 4141
Fax: +49 228 941 4947

Dietmar Kendziur
Ferrero GmbH
Postfach 70 03 10
Tel.: +49 69 680 52 74
Fax: +49 69 680 53 53

Karsten Keunecke
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie
e.V.
Schumannstrasse 4-6
53113 Bonn
Tel.: +49 228 260 07 21
Fax: +49 228 260 07 89
e-mail: bvsuesswaren@t-online.de

Hagen Streichert
Regierungsrat
Federal Ministry of Food, Agriculture and Forestry
Rochusstrass 1
53123 Bonn
Tel.: +49 228 529 36 48
Fax: +49 228 529 44 10

Michael Tischler
Kraft Jacobs Suchard
Brombacherstrasse 37
79539 Lörrach
Tel.: +49 7621 414 7480
Fax: +49 7621 414 87480
E-mail: tischlm@kjs.com

GHANA

Quao Nathan
Quality Assurance Manager
Ghana Cocoa Board
Cocoa Processing Company
Private Mail Bag
Tema
Tel.: +233 22202926
Fax: +223 22206657

Hayford Fiamor
Marketing Manager
Cocoa Marketing Company
P.O. Box 1017
Accra
Tel.: 228866
Fax: 665076

George Michael Hagan
Quality Control Manager
Ghana Cocoa Board
Quality Control Division
B.O. Box M-54
Accra
Tel.: 664639 Ext. 4139

INDIA
INDE

Niraj Goyal
Director Operations
Cadbury India Ltd.
19, Bhulabhai Desai Road
Muribai, 400065
Tel.: 22 4939 558
E-mail: niraj.goyal@csplc.com

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Kathleen O'Connor
Assistant Principal Officer
Food Division
Department of Agriculture and Food
Agriculture House 6W
Kildare St.
I-Dublin 2
Tel.: +353 1 607 21 71
Fax: +353 1 661 62 63

ITALY
ITALIE
ITALIA

Brunella Lo Turco
Segretario generale Comitato nazionale Codex
Ministero per le politiche agricole
Via XX Settembre 20
Roma
Tel.: +39 06 488 02 73
Fax: +39 06 488 02 73
E-mail: bloturco@ats.it

Luca Ragolini
Esperto tecnico legale
AIDI Associazione Industrie Dolciarie Italiane
Via Barnaba Oriani 92
Roma
Tel.: +39 06 8091071
Fax: +3906 807 31 86
E-mail: aidi@foodarea.it

Franco Romani
Esperto tecnico legale
AIDI Associazione Industrie Dolciarie Italiane
Via Barnaba Oriani 92
Roma
Tel.: +3906 8091071
Fax: +3906 807 31 86
E-mail: aidi@foodarea.it

JAPAN
JAPON

Akihiko Nishiyama
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Director for International Standardization
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 3507 8592
Fax: +81 3 3502 0438
E-mail: akihiko_nishiyama@nm.maff.go.jp

Hayato Nakajima
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 3501 3815
Fax: +81 3 3502 0614
E-mail: hayato_nakajima@nm.maff.go.jp

Kazuo Kishida
National Association of Food Industry
4-16, Kyobashi 2-Chome
Chuo-Ku Tokyo 104-8002
Tel.: +81 3 3223 3381
Fax: +81 3 3279 5736
E-mail: kazuo_kishida@meiji.co.jp

Susumu Hirano
National Association of Food Industry
Morinaga & Co. Ltd.
33-1 Shiba, 5-Chome,
Minatoku, Tokyo 108-8403
Tel.: 03 3456 0122
Fax: 03 3456 0534

Masanori Ito
National Association of Food Industry
3-1-1. Numakage.Urawa-shi
Saitama 336
Tel.: +81 48 837 0241
Fax: +81 48 837 0130

Yoichi Tashiro
National Association of Food Industry
Hannan Business Operation Complex
1 Izumisano-shi
Osaka-Fu
Tel.: +81 724 63 265 0
Fax: +81 724 63 25 84

Takashi Fujita
National Association of Food Industry
3-4-5 405 Tagawa
Yodogawa-ku Osaka
Tel.: +81 6 477 8367
Fax: +81 6 477 66 04

KOREA, REPUBLIC OF
CORÉE, RÉPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE

Sang-suk Lee
Councillor
Ministry of Health and Welfare
Korean Mission to EU
Chaucée de la Hulpe 175
1410 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2675 57 77
Fax: +32 2675 52 21
E-mail: eukorea@skynet.be

Lee Man Chong
Manager
Korea Lotte R & D Center
Yang Pyiung Dong 4Ka 23
Young Dueng Po Ku
Seoul
Tel.: +82 2 610 6549
Fax: +82 2 610 6510

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mohd. Yusoff
Counsellor Commodities
Malaysian Trade Commission
17, Curzon Street
London W1Y 7FE
United Kingdom
Tel.: 171 499 73 88
Fax: 171 493 31 99

Mohammad Jaaffar
Porim Europe
Brickendonbury, Hertford
Herts SG13 8NL
England
Tel.: 1992 554347
Fax: 1992 500564
E-mail: porimuk@porim.demon.co.uk

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Eelco Klein
Head of Delegation
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
PO Box 20401
2500 EK The Hague
Tel.: +31 70 378 4252
Fax: +31 70 378 6123
E-mail: e.klein@ih.agro.nl

L. Bensdorp
Nederlandse Cacao Vereniging
Havengebouw, De Ruyterkade 7
1013 AA Amsterdam

Han Zijderveld
NCV
Gerken Cacao
PO Box 82
Tel.: +31 75 646 6161
Fax: +31 75 621 9626

Lex van Lieshout
PO Box 31
5460 BB Veghel
Tel.: 31 413 383 482

NIGERIA

Peter Kadiri Attah
Deputy Director (Head of Delegation)
Federal Ministry of Commerce & Tourism
P. M. B. 88 Garki
Abuja
Tel.: +227 9 234 60 24

Moses Okobi Eigbe
Senior Commercial Officer
Federal Ministry of Commerce & Tourism
P. M. B. 88 Garki
Abuja
Tel.: +227 9 234 60 24

PORTUGAL

Carlos Pimpao
Ministerio da Agricultura
Av. Conda Valbom 96/98
1050 Lisboa
Tel.: +351 1 798 37 48
Fax: +351 1 798 38 34

SENEGAL

Leye née Mame Diara Faye
Direction de l'Hygiène et de la Santé Publique
Immeuble Vendôme
BP 4024 Point E
Dakar
Tel: 221 825 6139/ 221 824 3628
Fax: 221 824 7549

Gaston Toupane
Direction de l'Hygiène et de la Santé publique
Immeuble Vandôme
BP 4024 Point E
Dakar
Tel.: 221 825 61 39
Fax: 221 824 75 49

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

D^a Elisa Revilla Garcia
Jefe de Area de Coordinacion Sectorial de la
Subdireccion General de Planificacion Alimentaria
Direccion General de Alimentacion
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion
P^o Infanta Isabel 1
E- 28071 Madrid
Tel.: ++34 91 347 45 96
Fax: ++34 91 347 57 28

D. Jordi Carbonell
Grupo NUTREXPA
c/Lepanto 410
E- 08023 Barcelona
Tel.: ++34 93 290 02 75
Fax: ++34 93 290 02 83
E-Mail: carbonell@nutrexpa.es

José Giménez
NESTLE Espana SA
Avda. Paises Catalanes N^o 33
E- 08950 Esplugas de Llobregat Barcelona
Tel.: +34 93 4805 777
Fax: +34 93 473 0111

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Kerstin Jansson
Ministry of Agriculture
103 33 STOCKHOLM
Tel.: +46 8 405 11 68
Fax: +46 8 206 496
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Anna Tofftén
Ministry of Agriculture
103 33 STOCKHOLM
Tel.: +46 8 405 11 99
Fax: +46 8 206 496
E-mail: anna.tofftén@agriculture.ministry.se

Britt Sandström
Ministry of Agriculture
Tel.: +46 8 405 10 62
Fax: +46 8 206 496
E-mail: britt.sandstrom@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Studer
Chef de la délégation
Office fédéral de la santé publique
3003 Berne

Helen Falco
Nestec SA
1800 Vevey
Tel.: +41 21 924 4213
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: helen.falco@nestle.com

Ion-Constantin Ciurea
Kraft Jacobs Suchard (Schweiz) AG
Riedbachstrasse 150-151
3027 Berne
Tel.: +41 31 9805207
Fax: +41 31 9805222

Irina du Bois
Nestec SA
1800 Vevey
Tel.: +41 21 924 22 61
Fax: +41 21 924 45 47
E-mail: irina.dubois@nestle.com

Kurt Hunzinger
Chocosuisse
3000 Berne 7

Dario Kuster
Chocosuisse
3000 Berne 7

Markus Lutz
Chocolat Bernrain AG
8280 Kreuzlingen

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Phani Na Rangsi
Head of Delegation
Ministry of Industry
Bangkok 10400
Tel.: 202 3440
Fax: 248 7987
E-mail: metanee.tisi.go.th

Sasiwimon Tabyam
Standards Officer
Office of the National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Rajathevi
Bangkok 10400
Tel.: +662 246 1993
Fax: +662 248 7987
E-mail: metanee.tisi.go.th

TOGO

M. Enselme Gouthon
Délégué du Ministère du Togo
B.P. 12 465
Lome, Togo
Tel.: +228 27 00 69
Fax: +228 27 75 35

UNITED KINGDOM ROYAUME-UNI REINO UNIDO

Grant Meekings
Head of Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 238 6278
Fax: +44 171 238 6763
E-mail: g.meekings@fssg.maff.gov.uk

Mark Woolfe
Head of Branch D, Food Labelling and Standards
Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
17 Smith Square
Tel.: +44 171 238 6168
Fax: +44 171 238 6763
E-mail: m.l.woolfe@fscii.maff.gov.uk

Elizabeth Chrominska
Branch B, Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44 171 238 6252
Fax: +44 171 238 6763
E-mail: e.chrominska@fssg.maff.gov.uk

Morag Bullard
Mars UK
Legal Affairs Scientist
Dundee Rd.
Slough, Becks
Tel.: +44 1753 514261
Fax: +44 1753 514737

Wendy Hart
Statutory Standards Manager
Cadbury Ltd.
PO Box 12
Bournville
Birmingham B30 2LU
Tel: +44 121 458 2000
Fax: +44 121 451 4333
E-mail: gb3c59df@ibm.mail

Mike Webber
Scientific & Regulatory Manager
Biscuit Cake Chocolate & Confectionery Alliance
37-41 Bedford Row
London WC1R 4JH
Tel.: +44 171 404 9111
Fax: +44 171 404 9110
E-mail: mike@bccca.org.uk

UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Charles W. Cooper
Director, International Affairs Staff
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street S.W., Room 5807
Washington, D.C. 20204
Tel.: +1 202 205 5042
Fax: +1 202 401 7739

Michelle A. Smith
Food Technologist
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street S.W., Room 4133
Washington, D.C. 20204
Tel.: +1 202 205 2975
Fax: +1 202 205 4422

Syed Amjad Ali
U.S. Codex Office
USDA/FSIS
14th Independence Avenue, SW
Room 4857 South Building
Washington, DC 20250-3700
Tel.: +1 202 205 0574
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: syed.ali@usda.gov

Stanley M. Tarka, Jr.
Senior Director
Food Science & Technology
Hershey Foods Corporation
Technical Center
P.O. Box 805
Hershey, PA 17033
Tel.: +1 717 534 5130
Fax: +1 717 534 5076
E-mail: starka@hersheys.com

Barry L. Zoumas
Hershey Foods Corporation and
Pennsylvania State University
205 Armsby Building
Penn State University
University Park, PA 16802
Tel.: +1 814 863 2847
E-mail: bzoumas@psu.edu

Susan Cheney
Director, Technical and Regulatory Affairs
Chocolate Manufacturer Association
7900 Westpark Drive
McLean, VA 22101 4203
Tel: 703 790 5011
Fax: 703 790 5752
E-mail: scheney@candyusa.org

Steven Rizk
Manager of Scientific and Regulatory Affairs
M+M Mars
800 High Street
Hackettstown, NJ 07871
Tel: ++1 908 850 2753
Fax: ++1 908 850 2697
E-Mail: steve.rizk@effem.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES**

**ASSOCIATION DES INDUSTRIES DE
LA CHOCOLATERIE, BISCUITERIE,
BISCOTTERIE ET CONFISERIE DE LA
CEE (CAOBISCO)**

Fons Kasbergen
President of Caobisco
1, rue Defacqz (Bte 7)
B-1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 5391800
Fax: +32 2 5391575
E-mail: caobisco@caobisco.be

Annie Loc'h
Services des Affaires Réglementaires
Groupe DANONE
7, rue de Téhéran
F- 75381 Paris Cédex 08
France
Tel: +33 1 44352432
Fax: +33 1 44352445
aloch@groupe.danone.com

COCOA PRODUCERS ALLIANCE

Silas Kamga Dseumo
Secretary-General
Cocoa Producers Alliance
8/10 Broad Street
P.O. Box 1718
Lagos, Nigeria
Tel.: 263 02 08
Fax: 263 56 84

Ake Silas
Agro-Economist
Cocoa Producers Alliance
8/10 Broad Street
P.O. Box 1718
Lagos, Nigeria
Tel.: +2341 263 55 74
Fax: +2341 263 56 84

**INTERNATIONAL COCOA
ORGANIZATION (ICCO)**

Jan Vingerhoets
International Cocoa Organization ICCO
22 Berners Street
London W1P 3DB
Tel.: +44 171 637 3211
Fax: +44 171 631 0114
E-mail: head.econ@icco.org

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
/ GENERAL SECRETARIAT**

Paul Reiderman
Council of Ministers of the European Union
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 285 8563
Fax: +32 2 285 7928

Gilberte Reynders
Council of Ministers of the European Union
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
Tel.: +32 2 285 8082

EUROPEAN COMMISSION

Marie-Ange Balbinot
Administrator
EC Codex Coordinator
European Commission
Directorate General III - Industry
Rue d'Arlon 88, 3/55
B-1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 2950763
Fax: +32 2 2960951
E-mail: marie_ange.balbinot.dg3.cec.be

FEDERATION OF EUROPEAN FOOD ADDITIVES AND FOOD ENZYMES INDUSTRIES (ELC)

Townsend Feehan
Secretary-General
ELC
9, avenue des Gaulois
1040 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 2 736 53 54
Fax: +32 2 732 34 27
E-mail: townsend.feehan@ecco.be

INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY (IOCCC)

Céline Anselme
Secretary General
IOCCC
Rue Defacqz, 1
B- 1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 5391800
Fax: +32 2 5391575

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Jeronimas Maskeliunas
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Carcalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 06 570 53 967
Fax: +39 06 570 54 593
E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Yukiko Yamada
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Carcalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 06 570 55 443
Fax: +39 06 570 54 593
E-mail: yukiko.yamada@fao.org

APÉNDICE II

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA MANTECAS DE CACAO

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica exclusivamente a la manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos de chocolate.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DE MANTECA DE CACAO

La manteca de cacao es la grasa obtenida del cacao en grano con las características siguientes:

- contenido en ácidos grasos libres (expresado como ácido oléico): no más del 1,75% m/m
- materia insaponificable: no más del 0,5% m/m [excepto en el caso de la manteca de prensado de cacao que no debe ser superior al 0,35% m/m]

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 COADYUVANTE DE ELABORACIÓN

Hexano (62°C – 82°C)

Nivel máximo en el producto final

1 mg/kg

4. CONTAMINANTES

Nivel máximo

4.1 Plomo (Pb):

0,5 mg/kg

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare 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; *Codex Alimentarius* Volumen 1B).

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

5.3 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan hacerlos nocivos para la salud.

5.4 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius* Volumen 1A); se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Manteca de Cacao

[texto pendiente de elaboración]

[6.1.1.1 Manteca del prensado de cacao]

[texto que será elaborado en caso de considerarse necesario]

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

La información exigida en la Sección 6.1 de esta norma y en la Sección 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados figurará o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del 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 señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que los acompañen.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

7.1 DETERMINACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS LIBRES

De conformidad con IUPAC (1987) 2.201.

7.2 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA INSAPONIFICABLE

De conformidad con IUPAC (1987) 2.401.

7.3 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con el método AOAC 934.07, o bien con el método IUPAC (*Pure & Appl. Chem.*, **63**).

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO, PARA USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al Cacao en pasta o Licor de Cacao/Chocolate, y a la Torta de Cacao, según se definen, para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano. No se aplica a estos productos cuando se destinan a otros usos.

2. DESCRIPCIONES

2.1 CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE)

El *Cacao en pasta o Licor de cacao/chocolate* es el producto obtenido del cacao sin cascara ni germen que se obtiene de vainas de cacao de calidad comercializable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo más completo posible técnicamente, sin quitar ni añadir ninguno de sus constituyentes.

2.2 TORTA DE CACAO

La *Torta de cacao* es el producto obtenido por eliminación completa o parcial de grasa de cacao sin cáscara ni germen o cacao en pasta.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO.

Cáscara de Cacao y Germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro
Cenizas totales:	10% m/m como máximo, referido al extracto seco magro ó 14% m/m cuando se trata con alcalinizantes permitidos
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico:	0,3% m/m como máximo, referido al extracto seco magro.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista siguiente pueden ser utilizados dentro de los límites especificados:

		Dosis máxima
4.1	Alcalinizantes	
503(i)	Carbonato amónico	Limitada por las BPF
527	Hidróxido amónico	
503(ii)	Hidrógenocarbonato amónico	
170(i)	Carbonato cálcico	
504(i)	Carbonato magnésico	
528	Hidróxido magnésico	
501(i)	Carbonato potásico	
525	Hidróxido potásico	
501(ii)	Hidrógenocarbonato potásico	
500(i)	Carbonato sódico	
524	Hidróxido sódico	
500(ii)	Hidrógenocarbonato sódico	
526	Hidróxido cálcico	

		Dosis máxima
338	Acido ortofosfórico } Acido L-tartárico }	2,5 g/kg expresados como P ₂ O ₅
334		5g/kg
4.2	EMULSIONANTES	
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos } comestibles }	Limitada por las BPF
322	Lecitina }	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10g/kg

4.3 AROMATIZANTES

Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche	} } }	Limitada por BPF
Vainillina	}	
Etilvainillina	}	

5. CONTAMINANTES

Nivel máximo

Contaminantes

5.1	Plomo	2 mg/kg
-----	-------	---------

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997; *Codex Alimentarius* Volumen 1B).

6.2 En la medida compatible con unas buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

6.3 Cuando se examinen según métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos:

- a) no deberán contener microorganismos que puedan desarrollarse bajo condiciones normales de almacenaje; y
- b) no deberán contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan hacerlos nocivos para la salud.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

7.1.1 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 de la norma deberá ser: *Cacao en pasta o licor de cacao/chocolate*.

7.1.2 El nombre del producto descrito en la Sección 2.2 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 de la norma deberá ser: *Torta de Cacao*.

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

La información exigida en la Sección 7.1 de esta norma y en la Sección 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados deberá figurar en el recipiente o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y

la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán reemplazarse por una marca de identificación, a condición de que sea una marca claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 DETERMINACIÓN DE LA CÁSCARA DE CACAO

De conformidad con AOAC 968.10 y 970.23.

8.2 DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS TOTALES

De conformidad con AOAC 972.15.

8.3 DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO CLORHÍDRICO

De conformidad con AOAC 972.15B.

8.4 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

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

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al cacao en polvo (cacao) y a las mezclas de cacao y azúcar con destino al consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 PRODUCTOS DE CACAO

2.1.1 *El Cacao en polvo y el Cacao en polvo rebajado en grasa* son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: [Anteproyecto revisado de] Norma para la Pasta de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao, para uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate) por transformación mecánica en polvo.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

3.1.1 Cacao en polvo o cacao

Manteca de cacao: [20%] m/m como mínimo, calculado con referencia al extracto seco.

Contenido de humedad: [7%] m/m como máximo.

3.1.1.1 Mezclas de cacao y azúcar sobre la base de cacao en polvo

3.1.1.1.1 *Cacao edulcorado o cacao en polvo edulcorado*: 25% m/m como mínimo, de cacao en polvo calculado con referencia al extracto seco.

3.1.1.1.2 *Mezcla de cacao edulcorado o mezcla edulcorada con cacao*: 20% m/m como mínimo, de cacao en polvo calculado con referencia al extracto seco.

3.1.1.1.3 *Mezcla edulcorada con sabor a cacao*: menos del 20% m/m de cacao en polvo calculado con referencia al extracto seco.

3.1.2 Cacao en polvo rebajado en grasa o cacao rebajado en grasa

Manteca de cacao: menos del [20%] m/m, calculado con referencia al extracto seco.

Contenido de humedad: [7%] m/m como máximo.

3.1.2.1 Mezclas de cacao y azúcar sobre la base de cacao en polvo rebajado en grasa

3.1.2.1.1 *Cacao edulcorado rebajado en grasa o cacao en polvo edulcorado rebajado en grasa*: no menos del 25% m/m de cacao en polvo rebajado en grasa calculado con referencia al extracto seco.

3.1.2.1.2 *Mezcla de cacao edulcorado rebajada en grasa o mezcla edulcorada con cacao rebajada en grasa*: no menos del 20% m/m de cacao en polvo rebajado en grasa calculado con referencia al extracto seco.

3.1.2.1.3 *Mezcla edulcorada con sabor a cacao rebajada en grasa*: menos del 20 % m/m de cacao en polvo rebajado en grasa calculado con referencia al extracto seco.

[3.1.3 Chocolate en Polvo

El Chocolate en Polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo, calculado con referencia al extracto seco.]

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

		Dosis máxima	
3.2.1	Especias	} Limitada por las BPF	
3.2.2	Sal (Cloruro sódico)		
4.	ADITIVOS ALIMENTARIOS		
4.1	REGULADORES DE LA ACIDEZ		
503(i)	Carbonato amónico	} Limitada por las BPF	
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico		
527	Hidróxido amónico		
170(i)	Carbonato cálcico		
330	Acido cítrico		
504(i)	Carbonato magnésico		
528	Hidróxido magnésico		
501(i)	Carbonato potásico		
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico		
525	Hidróxido potásico		
500(i)	Carbonato sódico		
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico		
524	Hidróxido sódico		
338	Acido ortofosfórico		2,5 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ con referencia a la fracción de cacao
334	Acido L-tartárico		5 g/kg con referencia a la fracción de cacao
4.2	EMULSIONANTES		
	Cada uno de los emulsionantes:		
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	} Limitada por las PF	
322	Lecitina		
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	} 10 g/kg con referencia al producto terminado	
473	Esteres de sacarosa de los ácidos grasos comestibles ⁸		
4.3	AGENTES AROMATIZANTES		
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquéllos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate	} Limitada por las BPF	
	Vainillina		
	Etilvainillina)		
4.4	AGENTES ANTIAGLUTINANTES		
559	Silicato aluminico	} 10 g/kg en las mezclas de cacao y azúcar	
552	Silicato cálcico		
553 (i)	Silicato magnésico		
553 (ii)	Trisilicato magnésico		
553 (iii)	Talco		
555	Silicato de aluminio y potasio		
554	Silicoaluminato sódico		
551	Dióxido de silicio amorfo	} Limitada por las BPF	

⁸ Aprobado temporalmente.

341(iii)	Fosfato tricálcico	}	
4.5	EDULCORANTES		
953	Isomaltitol		
966	Lactitol	}	
421	Manitol	}	
965	Maltitol y jarabe de maltitol	}	Limitada por las BPF
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	}	
967	Xilitol	}	

5. CONTAMINANTES

Nivel máximo sobre la base de la fracción de cacao

5.3 Plomo 2 mg/kg

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997; *Codex Alimentarius* Volumen 1B).

6.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

6.3 Cuando se examinen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud.

6.4 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos deberán estar exentos de microorganismos que pueden representar un riesgo para la salud.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius* Volumen 1A), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

7.1.1 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.1 de la norma deberá ser: "**Cacao en polvo**" o "**Cacao**", "Cocoa Powder" o "Cocoa", (Poudre de cacao" o "Cacao").

7.1.2 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2 de la norma deberá ser: "**Cacao en polvo rebajado en grasa**" o "**Cacao rebajado en grasa**", "Fat-reduced Cocoa Powder" o "Fat-reduced Cocoa", ("Poudre de cacao fortement dégraissé" o "Cacao fortement dégraissé").

7.1.3 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2 de la norma deberá ser: "**Cacao edulcorado**" o "**Cacao en polvo edulcorado**" o "**Chocolate para beber**", "Sweetened cocoa" o "Sweetened cocoa powder" o "Drinking chocolate" (Cacao sucré" o "Poudre de cacao sucré" o "Chocolate à boire").

7.1.4 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.1.1.2 de la norma deberá ser: "**Mezcla edulcorada de cacao**" o "**mezcla edulcorada con cacao**" "Sweetened cocoa mix" o "Sweetened Mixture with cocoa" ("Préparation sucrée à base de cacao" o "Mélange sucré avec cacao").

7.1.5 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2.1.3 de la norma deberá ser: "**Mezcla edulcorada con sabor de cacao**" "Sweetened cocoa-flavoured mix" ("Préparation sucrée au goût de cacao").

7.1.6 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en 3.1.2.1.1 de la norma deberá ser: "**Cacao edulcorado rebajado en grasa**" o "**Cacao en polvo edulcorado rebajado en grasa**", "Sweetened cocoa,

Fat-Reduced" o "Sweetened Cocoa Powder, Fat-Reduced" (Cacao sucré fortement dégraissé" o "Poudre de cacao sucré fortement dégraissé).

7.1.7 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2.1.2 de la norma deberá ser: "**Mezcla edulcorada de cacao rebajada en grasa**" o "**Mezcla edulcorada con cacao rebajada en grasa**" o "**Chocolate para beber**" o "**Chocolate para beber rebajado en grasa**", "Sweetened Cocoa Mix, Fat-Reduced" o "Sweetened Mixture With Cocoa". ("Préparation sucrée à base de cacao fortement dégraissé" o "Mélange sucré avec cacao fortement dégraissé" ou "Chocolat à boire fortement dégraissé").

7.1.8 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2.1.3 de la norma deberá ser: "**Mezcla edulcorada con sabor de cacao rebajada en grasa**", "Sweetened Cocoa-Flavoured Mix, Fat-Reduced" ("Préparation sucrée au goût de cacao, fortement dégraissé").

[7.1.9 El nombre del producto descrito en la Sección 3.1.3 deberá ser: "**Chocolate en polvo**", "Chocolate Powder" ("Chocolat en poudre").]

7.1.10 Las palabras "**contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa) x%**" deberán figurar al lado del nombre del producto, en que "x" es el porcentaje efectivo de cacao en polvo en el producto.

7.1.11 Las leyes nacionales sólo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5, 7.1.6, 7.1.7, 7.1.8 [o 7.1.9] en los países donde tales nombres sean tradicionales, bien comprendidos por el consumidor y que no equivoquen o engañen en lo que respecta a otras categorías del producto, en la inteligencia de que todo producto, cuyo contenido total de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa sea inferior al 25%, no llevará el término "chocolate" en su designación.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 DETERMINACIÓN DE LAS MANTECAS DE CACAO

De conformidad con IOCCC 18a (1972), 14 (1973) y 16 (1973).

8.2 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO

Por elaborarse.

8.3 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO REBAJADO EN GRASA

Por elaborarse.

8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD (PÉRDIDA POR DESECACIÓN)

De conformidad con AOAC 931.04 ó IOCCC 1 (1952).

8.5 DETERMINACIÓN DE LOS AZÚCARES

De conformidad con AOAC 980.13.

8.6 DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS TOTALES EN EL CACAO EN PASTA Y LA TORTA DE CACAO

De conformidad con AOAC 972.15.

8.7 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con AOAC 934.07.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE

(Devuelto al Trámite 3 del Procedimiento del Codex)

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.

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].

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.

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.

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.

[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.]

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)

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).

[2.1.5.3 Chocolate de cobertura con leche]

[texto por elaborar]

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).

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).

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).

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.

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.

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).

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).

2.3 CHOCOLATE RELLENO

El **chocolate relleno** es un producto recubierto con uno o más de los chocolates definidos en las Secciones 2.1 o 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 8% m/m de harina y/o almidón.

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			

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
2.2.2 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)						
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)						

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

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.

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	}	"

3.3 AROMATIZANTES

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 ⁹	BPF		Productos descritos en 2.1 – 2.4
3.3.2	Vainillina	BPF		"
3.3.3	Etilvainillina	BPF		"

3.4 EDULCORANTES

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		"

3.5 GELIFICANTES

		<u>Dosis</u> <u>máxima</u>	<u>Productos</u>
414	Goma arábiga (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	"

[3.6 ANTIOXIDANTES

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	∞-tocoferol	750 mg/kg	" “]

3.7 COLORES (SÓLO PARA FINES DECORATIVOS)

175	Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 – 2.4
176	Plata	BPF	"

3.8 ESPESANTES

1200	Polidextrosa	BPF	Productos descritos en 2.1 – 2.4
------	--------------	-----	----------------------------------

4 CONTAMINANTES

		<u>Nivel</u> <u>máximo</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

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 almacenen 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.

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:

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.

[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.]

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.

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.

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”**.

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.

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).

[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].

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.

6.3 CONTENIDO NETO

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

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.

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.
