

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/14

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*24<sup>º</sup> período de sesiones, Ginebra, 2-7 de julio de 2001*

**INFORME DE LA 18<sup>a</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX  
SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE**

*Friburgo, Suiza, 2-4 de noviembre de 2000*

**Nota: Este informe incluye la carta circular CL 2000/46-CPC**

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/1.2

CL 2000/46-CPC  
Diciembre 2000

- A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 18ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE (ALINORM 01/14)**

El informe de la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones (Ginebra, 2-7 de julio de 2001).

## **PARTE A CUESTIONES QUE SE PRESENTAN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES EN EL TRÁMITE 8**

### **1. ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO EN EL TRÁMITE 8 (ALINORM 01/14 - PÁRRS. 7-16 Y APÉNDICE II)**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que formulen observaciones sobre dicho Anteproyecto de Norma; deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 (véase el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, undécima edición, págs. 26-27) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, Fax: +39 06570 54593, correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org), **antes del 1º de febrero de 2001.**

### **2. ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO EN EL TRÁMITE 8 (ALINORM 01/14 - PÁRRS. 17-27 Y APÉNDICE III)**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que formulen observaciones sobre dicho Anteproyecto; deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 (véase el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, undécima edición, págs. 26-27) y enviarlos al Secretario de la Comisión de Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, Fax: +39 06570 54593, correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) **antes del 1 de febrero de 2001.**

**3. PROYECTO DE NORMA PARA EL CACAO EN POLVO Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES EN EL TRÁMITE 8 (ALINORM 01/14 - PÁRRS. 28-46 Y APÉNDICE IV)**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que formulen observaciones sobre el citado Proyecto de Norma; deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 (véase el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, undécima edición, págs. 26-27) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, Fax: +39 06570 54593, correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) **antes del 1 de febrero de 2001.**

**PARTE B SOLICITUD DE INFORMACIÓN Y OBSERVACIONES**

**1. ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE EN EL TRÁMITE 5 (ALINORM 01/14 - PÁRRS. 47-75 Y APÉNDICE V)**

Los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el citado Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 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*, undécima edición, págs. 23-24) y enviarlas a la Sra. Awilo Ochieng Pernet; Punto de contacto del Codex; Oficina Federal Suiza de Salud Pública; CH-3003 Berna, Suiza, Fax: +41 31 322 95 74; correo electrónico: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch), remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, Fax: +39 06570 54593, correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) **antes del 1º de febrero de 2001.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

**El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate llegó a las siguientes conclusiones en su 18ª reunión:**

**El Comité del Codex acordó:**

**Parte A: ASUNTOS PARA SU EXAMEN POR LA COMISIÓN**

- a) Adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su aprobación final por la Comisión el *Proyecto de Norma para la Manteca de Cacao* (párr. 16 y Apéndice II);
- b) Adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su aprobación final de la Comisión el *Proyecto de Norma para la Pasta de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate)* y *Torta de Cacao* (párr. 27 y Apéndice III);
- c) Adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su aprobación final por la Comisión (párr. 46 y Apéndice IV) el *Proyecto de Norma para el Cacao en Polvo y Mezclas Secas de Cacao y Azúcares*;
- d) Pedir a la Comisión que revoque todas las normas vigentes sobre el chocolate y los productos del chocolate al estar estas materias reguladas por los proyectos de normas cuya aprobación se propone más arriba.
- e) Adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex (párr. 75 y Apéndice V) el *Anteproyecto de Norma Revisado para el Chocolate y los Productos del Chocolate*, dado que se han realizado grandes progresos por lo que respecta a las cuestiones más difíciles en torno a esta Norma.

**Parte B: CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

- f) Invitar a los Estados Miembros a aportar datos sobre niveles de plomo en los productos obtenidos a partir de unas buenas prácticas agrícolas y de fabricación, y presentarlos al CCFAC bien para confirmar los niveles para el plomo o bien para justificar niveles superiores establecidos en productos del cacao y el chocolate (véanse párrs. 11-13; 24 y 40);
- g) Tratar de asesorar al CCFAC sobre una lista de aditivos alimentarios con el propósito de que se emplee en la preparación de cacao en polvo y mezclas secas del cacao y bebidas azucaradas (véase párr. 35);
- h) Presentar listas completas de aditivos alimentarios para la preparación de productos de cacao y chocolate en las citadas normas con el fin de que sean aprobadas.

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA) .....</b>	<b>1</b>
<b>CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O OTROS COMITÉS DEL CODEX (TEMA 2 DEL PROGRAMA) .....</b>	<b>1</b>
<b>EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS EN EL TRÁMITE 7 (TEMA 3 DEL PROGRAMA) .....</b>	<b>2</b>
<b>EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE EN EL TRÁMITE 4 (TEMA 4 DEL PROGRAMA) .....</b>	<b>6</b>
<b>OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (TEMA 5 DEL PROGRAMA) .....</b>	<b>9</b>
<b>FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (TEMA 6 DEL PROGRAMA) .....</b>	<b>9</b>

## LISTA DE APÉNDICES Y ANEXO

<b>ANEXO I</b>	<b>ESTADO RESUMIDO DE LOS TRABAJOS .....</b>	<b>10</b>
<b>APÉNDICE I</b>	<b>LISTA DE PARTICIPANTES .....</b>	<b>11</b>
<b>APÉNDICE II</b>	<b>ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MANTECA DE CACAO (EN EL TRÁMITE 8) .....</b>	<b>21</b>
<b>APÉNDICE III</b>	<b>PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO (EN EL TRÁMITE 8) .....</b>	<b>23</b>
<b>APÉNDICE IV</b>	<b>PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (EN EL TRÁMITE 8) .....</b>	<b>27</b>
<b>APÉNDICE V</b>	<b>ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (EN EL TRÁMITE 5) .....</b>	<b>32</b>
<b>APÉNDICE VI</b>	<b>LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTA POR LA DELEGACIÓN DEL JAPÓN PARA SU EMPLEO EN EL CACAO EN POLVO Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES, ASÍ COMO EN PRODUCTOS AFINES .....</b>	<b>42</b>

## INFORME DE LA 18ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

*Friburgo, Suiza, 2-4 de noviembre de 2000*

### INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate celebró su 18ª reunión en Friburgo, Suiza, del 2 al 5 de noviembre de 2000 por amable invitación del Gobierno de Suiza. Presidió la reunión el Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab, Presidente de Ingeniería de Elaboración de Alimentos, Centro de Ciencia Alimentaria, Instituto Federal Suizo de Tecnología, Zurich. Asistieron a la reunión 76 delegados, asesores y observadores de 26 Miembros de la Comisión y 12 observadores de 6 organizaciones gubernamentales y no gubernamentales internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista completa de participantes, comprendidos los miembros de la Secretaría.

### APROBACIÓN DEL PROGRAMA<sup>1</sup> (Tema 1 del programa)

2. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión.

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O OTROS COMITÉS DEL CODEX<sup>2</sup> (Tema 2 del programa)

3. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 23º período de sesiones, había aprobado los Anteproyectos de Normas para Mantecas de Cacao, el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao para su Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate, así como para el Cacao en Polvo (Cacao) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar, en el Trámite 5, según se había propuesto y los adelantó al Trámite 6. Se señaló que estas cuestiones se examinarían en el ámbito del Tema 3 del programa.

### RATIFICACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

4. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC, 31ª reunión) ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios estipuladas en los Anteproyectos de Normas para Mantecas de Cacao, el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao para su Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate, y el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar, salvo el silicato de potasio y aluminio (555) para su uso como antiaglutinante en el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcar, ya que el JECFA no había asignado para esta sustancia una ingestión diaria admisible (IDA).

### RATIFICACIÓN DE DISPOSICIONES PARA CONTAMINANTES

5. El CCFAC examinó las disposiciones para contaminantes estipuladas en los Anteproyectos de Normas para Mantecas de Cacao, el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao para su Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate, y el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar. El CCFAC decidió encomendar a este Comité el examen ulterior de los niveles correspondientes. En la 31ª reunión del CCFAC se expresaron las opiniones siguientes:

- los niveles máximos para el plomo eran demasiado elevados;
- debería proporcionarse más información al CCFAC para justificar los niveles máximos de plomo; y
- los niveles deberían basarse en conocimientos científicos sólidos y reflejar condiciones tecnológicamente viables.

### SITUACIÓN RESPECTO DE LOS TEXTOS DEL CODEX EN EL MARCO DEL ACUERDO SOBRE OTC

6. El Comité tomó nota de que esta cuestión había sido examinada por el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP, 14ª reunión, 1999) y se había acordado que todos los textos del Codex, incluidas las normas y sus anexos, estuvieran regulados por el Acuerdo de la OMC sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.<sup>3</sup> Se tomó nota además de que, en virtud del Acuerdo, los países no estaban obligados

---

<sup>1</sup> CX/CPC 00/1.

<sup>2</sup> CX/CPC 00/2.

<sup>3</sup> ALINORM 99/33A, párr. 61.

a aplicar automáticamente las normas internacionales pero, si existía ya una norma internacional o era inminente su terminación, tales normas o sus correspondientes elementos deberían utilizarse en la elaboración de normas nacionales para los mismos productos, salvo en los casos en que esas normas internacionales o sus respectivos elementos fueran ineficaces o inapropiados<sup>4</sup>.

## **EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS EN EL TRÁMITE 7<sup>5</sup> (Tema 3 del programa)**

### **A. PROYECTO DE NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO (ALINORM 99/14, APÉNDICE II)**

#### **Título y ámbito de aplicación**

7. El Comité aprobó el título y el ámbito de aplicación de la Norma sin cambio alguno.

#### **Descripción (Sección 2)**

8. A petición de la delegación de la India, el Comité decidió restablecer el anterior nivel de 0,7% m/m para la materia insaponificable, a fin de tener en cuenta las limitaciones de elaboración de muchos países. La delegación de Francia en nombre de los Miembros de la Unión Europea expresó sus reservas sobre esta decisión.

9. El Comité decidió reconocer la existencia de “*manteca de cacao prensado*” en el mercado según se define en la Norma, por lo que acordó eliminar los corchetes de la definición de este producto.

#### **Aditivos alimentarios/coadyuvantes de elaboración (Sección 3)**

10. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se permitiera el uso de todos los disolventes de extracción inocuos e idóneos, propuesta que fue apoyada por varias otras delegaciones. Se tomó nota de que se habían incluido varios disolventes de extracción en el Inventario del Codex de coadyuvantes de elaboración con límites máximos ya definidos para residuos. El Comité decidió, no obstante, retener la referencia sólo para el hexano con un límite máximo para el residuo de 1 mg/kg, tal como había ratificado el CCFAC.

#### **Contaminantes (Sección 4)**

11. El Comité sostuvo un extenso debate sobre el límite máximo para el **plomo (Pb)** y la posibilidad de reducir el límite propuesto de 0,5 mg/kg a 0,1 mg/kg. Varias delegaciones informaron que los niveles observados en el comercio indicaban que el nivel de 0,1 mg/kg era asequible si se aplicaban buenas prácticas agrícolas y de fabricación. Otras delegaciones declararon que los niveles inferiores a 0,5 mg/kg no eran técnicamente asequibles, sobre todo en los países en desarrollo, y que a veces se encontraban niveles de hasta 1 mg/kg. Se tomó nota de que en los proyectos de límites máximos para el plomo en los alimentos<sup>6</sup>, que se habían sometido a la aprobación de la Comisión, se había incluido el límite de 0,1 mg/kg para las grasas vegetales.

12. Al proponer este nivel, el Comité invitó a los países que dispusieran de datos sobre niveles del plomo en los productos obtenidos mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas y de fabricación que los facilitaran al CCFAC para confirmar el nivel de 0,1 mg/kg o bien para justificar un nivel más elevado.

13. El Comité tomó nota de la observación de la delegación de la India de que para la reducción del límite debería preverse un lapso de tiempo razonable al objeto de poder introducir los cambios necesarios en las prácticas agrícolas, de fabricación y producción.

14. El Comité no adoptó la propuesta de Suiza de incluir un límite de 20 mg/kg para hidrocarburos alifáticos y aromáticos derivados de los sacos de yute. Si bien reconoció el problema de la presencia de estas sustancias en los productos del cacao, el Comité reconoció también que se estaban aplicando ya los cambios

<sup>4</sup> Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Artículo 2.4.

<sup>5</sup> ALINORM 99/14, Apéndice I, II y III; circular CL 1999/13-CPC; CX/CPC 00/3 (Observaciones de Cuba, Suiza, Tailandia, Países Bajos, CAOBISCO); CX/CPC 00/3-Add. 1 (Observaciones del Japón, la Comunidad Europea); CRD 1 (Observaciones de la India); CRD 2 (Observaciones del Canadá); CRD 3 (Observaciones de Hungría); CRD 5 (Observaciones de Filipinas).

<sup>6</sup> ALINORM 01/12, Apéndice XI “*Proyecto de límites máximos para el plomo en el Trámite 8*”.

en la modalidad de envase y transporte que permitía evitar el uso de sacos de yute y que consecuentemente disminuiría el problema. El Comité acordó que sería prematuro incluir límites máximos, pero alentó a los países a adoptar ulteriores medidas para reducir la presencia de estas sustancias en los productos del cacao.

### **Etiquetado (Sección 6)**

15. El Comité acordó regular el etiquetado de la “*manteca de cacao*” y “*manteca de cacao prensado*” conforme a los criterios especificados en la Sección 2 de la Norma.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para la Manteca de Cacao**

16. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Norma Revisada para la Manteca de Cacao al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su adopción definitiva por la Comisión. El texto completo del Proyecto de Norma Revisada figura en el Apéndice II del presente informe.

### **B. PROYECTO DE NORMA PARA CACAO, CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO, PARA USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE (ALINORM 99/14, APÉNDICE III)**

#### **Título y ámbito de aplicación**

17. El Comité tomó nota de las opiniones de las delegaciones que deseaban añadir sinónimos de cacao en pasta en el título de la norma a fin de que se mencionara expresamente el *cacao en pasta* y el *chocolate sin edulcorar*. Tomó nota también de la opinión de algunas delegaciones de que se debía suprimir del título la referencia al “uso en la fabricación”. Sin embargo, el Comité adoptó el título y el ámbito de aplicación de la Norma sin modificaciones, y convino en que las consecuencias de la introducción del producto *chocolate sin edulcorar* se abordarían en las secciones detalladas de la Norma referentes a la composición y el etiquetado.

#### **Descripciones (Sección 2)**

18. El Comité estuvo de acuerdo en incluir una referencia a la posibilidad de tostado del producto y a la de añadir o eliminar constituyentes del cacao sin cáscara ni germen. La delegación de España manifestó su desacuerdo con la posibilidad de eliminar constituyentes del cacao, puesto que esto daría cabida a la eliminación de la manteca de cacao.

#### **Composición esencial y factores de calidad (Sección 3)**

19. El Comité decidió separar los requisitos para el cacao en pasta de los relativos a la torta de cacao a efectos de indicar límites para el contenido de manteca de cacao en el cacao en pasta (47% a 60% m/m). Asimismo convino en suprimir los requisitos sobre *cenizas totales* y *cenizas insolubles en ácido clorhídrico*, tanto para el cacao en pasta como para la torta de cacao. La delegación de los Países Bajos observó que así se eliminaría un valioso instrumento de control de la presencia de impurezas minerales en los respectivos productos.

#### **Aditivos alimentarios (Sección 4)**

20. El Comité mantuvo un amplio debate sobre la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en las normas para productos y las que figuraban en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Se observó que la NGAA constituía un “trabajo en curso” y que aún estaban por finalizar las disposiciones relativas a muchas combinaciones específicas de alimentos y aditivos alimentarios. Por el momento, las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en las normas del Codex se estaban incorporando en la NGAA como las disposiciones pertinentes para los productos regulados por las normas del Codex sobre productos, pero cuando estuviera más próxima la finalización de la Norma General habría que racionalizar las disposiciones específicas de las normas sobre productos con las de la Norma General, teniendo en cuenta para ello las necesidades tecnológicas de los aditivos alimentarios.

21. La delegación de Alemania manifestó sus reservas con respecto al empleo de aromas artificiales, y la delegación de Italia se expresó en el sentido de que le gustaría que se incluyeran en una sesión aparte los aromatizantes artificiales.

22. El Comité estuvo de acuerdo en añadir el óxido de magnesio (SIN 530) a la lista de reguladores de la acidez, e incorporar a la de emulsionantes los ésteres poliglicéridos del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476).

23. El observador de la Comunidad Europea afirmó que, considerando que esta Norma abarcaba productos intermedios destinados a una elaboración ulterior, no debería haber necesidad de especificar límites máximos o bien tales límites máximos debían ser los expresados para el producto final. El Comité convino en que los niveles numéricos proporcionados debían representar el nivel en el producto terminado de cacao o chocolate.

### **Contaminantes (Sección 5)**

24. El Comité, tomando nota de su debate en relación con la manteca de cacao (véanse los párrs. 11-13 *supra*), decidió reducir el nivel de plomo en esos productos a 1 mg/kg, e invitó a los países que dispusieran de datos sobre niveles de plomo a proporcionarlos al CCFAC.

### **Etiquetado (Sección 7)**

25. El Comité acordó incluir una referencia al empleo de las expresiones *cacao en pasta*, *chocolate sin edulcorar* y *chocolate amargo* como sinónimos de cacao en pasta/licor de chocolate, siempre y cuando así fuera con arreglo a lo requerido por la legislación del país importador.

### **Métodos de análisis y muestreo**

26. El Comité convino en añadir un método para la determinación del contenido de grasa y suprimir los destinados a determinar las cenizas totales y las cenizas insolubles en ácido clorhídrico.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao**

27. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Norma Revisada para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao al Trámite 8 del Procedimiento del Codex, para su adopción final por la Comisión. En el Apéndice III del presente informe figura el texto completo del Proyecto de Norma Revisada.

### **C. PROYECTO DE NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR (ALINORM 99/14, APÉNDICE IV)**

#### **Título y ámbito de aplicación**

28. El Comité enmendó el título y el ámbito de aplicación para indicar que los productos eran mezclas secas de cacao y azúcares, no solamente sacarosa.

#### **Composición esencial y factores de calidad (Sección 3)**

29. El Comité mantuvo un extenso debate sobre el contenido de humedad de los productos regulados por la Norma. Varias delegaciones propusieron que el contenido de humedad se elevara al 9% m/m a fin de tener en cuenta la absorción de humedad durante el transporte, almacenamiento y manipulación del producto previamente a su llegada al punto de venta al consumidor. Otras delegaciones propusieron reducir el contenido de humedad con objeto de limitar las posibilidades de que se desarrollaran microbios o moho, pero no se disponía de datos que indicaran el nivel que se necesitaría para este fin. El Comité estuvo de acuerdo en mantener el límite propuesto de 7% m/m y suprimir los corchetes de esta disposición.

30. A fin de reflejar la decisión del Comité con respecto al empleo de azúcares distintos de la sacarosa, se convino en utilizar el término “mezclas secas de cacao y azúcar en lugar de “mezclas de cacao y azúcar” (Sección 3.1.2).

31. El Comité examinó también la diferenciación de los productos regulados por la Norma en función de su contenido de manteca de cacao; algunas delegaciones indicaron que la expresión “*rebajado en grasa*” se aplicaba a productos con un contenido de manteca de cacao inferior al 20%, mientras que otras declararon que dicha expresión debía designar los que contenían menos del 10% de manteca de cacao. Se expresaron algunas preocupaciones por el empleo de descriptores que pudieran inducir a engaño al consumidor. A efectos de evitar una situación en la que el mismo producto pudiera comercializarse con dos designaciones contrapuestas el Comité decidió establecer una estructura triple, a saber:

- Cacao en polvo (y sus sinónimos): más del 20% m/m de manteca de cacao;
- Cacao en polvo rebajado en grasa (y sus sinónimos): de 10% a 20% m/m de manteca de cacao;
- Cacao en polvo sumamente rebajado en grasa (y sus sinónimos): menos del 10% de manteca de cacao.

32. Se observó que la expresión “chocolate en polvo para beber” (“Chocolat de ménage en poudre”) era un sinónimo aceptable de “cacao edulcorado en polvo”, en las modalidades tanto de pleno contenido de grasa como rebajado en grasa.

33. El Comité decidió presentar en forma de cuadro todas las combinaciones de productos posibles en función de su contenido de manteca de cacao y cacao en polvo.

34. El Comité decidió mantener la definición del producto “*chocolate en polvo*”, pero enmendó el contenido mínimo de cacao en polvo, fijándolo en 32% m/m del producto total ó 29% del extracto seco.

#### **Aditivos alimentarios (Sección 4)**

35. La delegación del Japón presentó por escrito una lista de aditivos alimentarios y se le recomendó enviar datos sobre la justificación tecnológica del empleo de tales aditivos al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. La lista del Japón se incluye como Anexo VI a este informe.

36. El Comité tomó nota de las reservas de la delegación de Alemania con respecto al empleo de aromas artificiales en estos productos.

37. El Comité estuvo de acuerdo en suprimir el antiaglutinante silicato de aluminio potásico (SIN 555) de acuerdo con lo recomendado por el CCFAC.

38. El Comité convino en añadir a la lista de aditivos alimentarios las siguientes sustancias:

- Reguladores de la acidez: óxido de magnesio (SIN 350) e hidróxido de calcio (SIN 526)
- Emulsionantes: Ésteres poliglicéricos del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476)
- Aumentadores del volumen: polidextrosas A y N (SIN 1200)
- Edulcorantes: Acesulfame potásico (SIN 950), aspartamo (SIN 951), sucralosa (SIN 955), sacarina sódica (SIN 954), taumatina (SIN 957)

39. El Comité señaló que la inclusión de edulcorantes de gran intensidad en la lista de aditivos alimentarios requeriría unas disposiciones adicionales de etiquetado a fin de asegurar que se informara cabalmente a los consumidores de la naturaleza de esos productos (véase el párr. 42 *infra*). La delegación del Canadá hizo notar que en su país no estaba autorizado el empleo de sacarina sódica como aditivo alimentario.

40. El Comité convino en que todos los valores numéricos incluidos en la lista de aditivos alimentarios se refieran a la concentración en el producto terminado. Asimismo se señaló que la lista revisada de aditivos alimentarios tendría que remitirse al CCFAC para que ratificara los cambios introducidos en la misma.

#### **Contaminantes (Sección 5)**

41. El Comité, tomando nota del debate mantenido en relación con la manteca de cacao (véanse los párrs. 11-13 *supra*), decidió reducir a 1 mg/kg el nivel para el plomo en esos productos, e invitó a los países que dispusieran de datos sobre niveles de plomo a remitirlos al CCFAC.

#### **Etiquetado (Sección 7)**

42. El Comité convino en simplificar las disposiciones referentes al nombre del producto para las mezclas secas de cacao y azúcares mediante una referencia directa a los nombres incluidos en el cuadro de descripciones de la sección 3.1.2.

43. A la vista de su decisión de autorizar el empleo de edulcorantes artificiales, el Comité convino en incluir dos declaraciones en la sección sobre etiquetado: por la primera se exigiría que, si se empleaban edulcorantes artificiales para reemplazar total o parcialmente el componente de azúcares, no se incluyera en el nombre del alimento la palabra *azúcar* o su equivalente sino que se reemplazara, en los idiomas que así lo requirieran,

por el término “*edulcorado*”. Por la segunda declaración se exigiría que en conexión con el nombre del alimento se utilizara la expresión “*edulcorado artificialmente*” o una declaración equivalente.

44. El Comité estuvo de acuerdo en que la declaración del contenido mínimo de cacao en polvo (con contenido pleno de grasa, rebajado en grasa o sumamente rebajado en grasa) se incluyera en la etiqueta de conformidad con la sección 5.1.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

### **Métodos de análisis y muestreo (Sección 8)**

45. El Comité convino en actualizar las referencias a los métodos para la determinación de la manteca de cacao y de su contenido de humedad, y suprimir las relativas a métodos para los que la Norma no establecía criterios. Se observó que no se disponía de métodos para la determinación del cacao en polvo (con contenido de grasa, rebajado en grasa o sumamente rebajado en grasa), si bien el Comité decidió dejar abierta la posibilidad de que en el futuro se elaborara un método para tal fin que permitiera a los funcionarios competentes determinar el cumplimiento de lo dispuesto en la Norma.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Cacao en Polvo y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares**

46. El Comité convino en adelantar el Proyecto de Norma revisada para el Cacao en Polvo y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex, para su adopción final por la Comisión. En el Apéndice IV del presente informe figura el texto completo del Proyecto de Norma revisada.

## **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE EN EL TRÁMITE 4<sup>7</sup> (Tema 4 del programa)**

### **TÍTULO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

47. El Comité acordó simplificar el ámbito de aplicación de la Norma teniendo en cuenta la propuesta presentada por la delegación de Malasia en sus observaciones escritas.

### **DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD (SECCIÓN 2)**

#### **2.1 Tipos de chocolate**

48. El Comité examinó la naturaleza de los alimentos comestibles que pueden añadirse al chocolate para formar productos de chocolate. Se tomó nota de que tales alimentos podían presentarse en forma de productos particulados (por ejemplo trozos de fruta o frutos secos) o productos homogéneos, tales como pastas de frutos secos. Se formularon diversas sugerencias para aclarar este punto en la descripción, pero se acordó retener el texto actual del párrafo.

#### ***Grasas vegetales distintas de la manteca de cacao***

49. El Comité examinó la propuesta de admitir el empleo de hasta el 5% de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en el producto terminado con sujeción a determinadas condiciones. La delegación de Francia, interviniendo en nombre de los Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, apoyó la propuesta, que señaló que concordaba con los recientes cambios introducidos en la legislación europea, pero indicó que la inclusión de tal disposición debía ir acompañada de la introducción de disposiciones de etiquetado apropiadas y la garantía de que sólo se utilizarían grasas vegetales idóneas. Esta posición fue apoyada por varias delegaciones, entre ellas las de Benin y Burkina Faso. Dichas delegaciones señalaron que la propuesta, en la forma presentada, se ajustaba a las condiciones establecidas por la delegación de Côte d'Ivoire en la 17<sup>a</sup> reunión del Comité<sup>8</sup>.

50. Varias otras delegaciones, entre ellas las del Canadá, la India y los Estados Unidos de América, indicaron que sus respectivas legislaciones nacionales no permitían por el momento el uso de grasas

<sup>7</sup> ALINORM 99/14, Apéndice V; CL 1998/43-CPC; CX/CPC 00/4 (Observaciones de Brasil, Cuba, España, Japón, México, Reino Unido, Tailandia, CAOBISCO); CX/CPC 00/4-Add.1 (Observaciones de Italia, la República de Corea, Malasia, CAOBISCO); CX/CPC 00/4-Add.2 (Observaciones del Japón y la Comunidad Europea); CRD 1 (Observaciones de la India); CRD 2 (Observaciones del Canadá); CRD 3 (Observaciones de Hungría); CRD 4 (Observaciones de Filipinas).

<sup>8</sup> ALINORM 99/14, párr.12.

vegetales distintas de la manteca de cacao, pero que podían apoyar la propuesta en interés del comercio internacional. La delegación del Canadá afirmó, no obstante, que no existía consenso a este respecto en la industria canadiense del chocolate. Algunas otras delegaciones declararon que no deberían estipularse restricciones cuantitativas para el uso de grasas y aceites vegetales comestibles en los productos regulados por la Norma, a fin de incorporar tecnología moderna, crear productos del chocolate que sean innovadores y evitar que se derrita y exude la grasa en los productos de chocolate.

51. La delegación del Camerún, apoyada por el representante de la COPAL, declaró que la propuesta representaba un paso negativo bajo el aspecto social y económico para los países productores de cacao. Señaló que, debido a las expectativas frustradas de mercado en los países importadores, se registraba una considerable sobreproducción de cacao en grano y que la aplicación de la presente propuesta agravaría la situación. Afirmó que la adición de aceites vegetales daría origen a una gama de productos que no podrían considerarse ya como “chocolate” en el sentido del uso tradicional del término.

52. El representante de la COPAL planteó también la cuestión de la disponibilidad de métodos idóneos de análisis para asegurar el cumplimiento del límite propuesto del 5%. La delegación del Reino Unido declaró que se disponía ya de tales métodos y se había demostrado que eran precisos y fiables si se utilizaban junto con los procedimientos normales de inspección alimentaria. La delegación aseguró que con dichos métodos se obtenía una exactitud de  $\pm 0,3\%$ . Se facilitaron a los delegados, para su información, copias de los métodos publicados<sup>9</sup>. El Representante de la COPAL reservó la opinión de esa organización en espera de examinar dichos métodos.

53. El Comité decidió eliminar los corchetes que acompañaban a la propuesta de permitir el uso de hasta el 5% de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao. El representante de la COPAL expresó serias reservas en nombre de esa organización.

54. El Comité sostuvo un extenso debate sobre la naturaleza de las grasas vegetales que podían utilizarse en el chocolate y los productos de chocolate según se ha descrito anteriormente. Varias delegaciones y representantes de la CE y la COPAL subrayaron que las grasas que se utilizasen debían ser técnicamente compatibles con la manteca de cacao y debían derivar de determinadas fuentes elaboradas conforme a condiciones específicas. Otras delegaciones declararon que los fabricantes debían tener la flexibilidad de opción que les permitiese satisfacer diferentes requisitos de mercado y condiciones climáticas. El Comité convino en aceptar una solución de compromiso, propuesta por el Canadá, en el sentido de que se dejara que las normas específicas relativas a la elección de las grasas vegetales fueran reguladas por la legislación nacional, para tener así en cuenta las tradiciones locales y las expectativas culturales.

55. Por último, el Comité debatió el etiquetado que debería exigirse para poner en práctica la introducción del uso de grasas vegetales. Si bien algunas delegaciones opinaron que sería suficiente su indicación en la lista de ingredientes, el Comité reconoció que la introducción de la disposición del uso del 5% de grasa vegetal se basaba en un compromiso más amplio que incluía la necesidad del etiquetado. El Comité convino en llegar a una transacción sobre un texto que representara una solución conciliatoria que estipulara que la adición de grasas vegetales se indicara claramente en la etiqueta junto con el nombre o la representación del alimento, pero dejando a la discreción de las autoridades nacionales la formulación exacta de la declaración.

### ***Tipos específicos de chocolate***

56. Se señaló que se había eliminado de la Norma el producto denominado “chocolate sin edulcorar”, e incluido en el Proyecto de Norma para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao (véase párr. 17 supra). Consecuentemente, se habían suprimido del texto todas las referencias a ese producto.

57. Varias delegaciones, en particular la del Japón, propusieron una simplificación de la Norma para regular solamente los principales tipos generales de productos que circulan en el comercio internacional, a saber, chocolate, chocolate con leche, dulces de manteca de cacao (chocolate blanco). Se sugirió también que se ampliara la lista para incluir el chocolate relleno. El Comité examinó minuciosamente estas propuestas y, en particular, cuáles de los productos indicados en la Norma debían retenerse y cuáles suprimirse. El Comité

<sup>9</sup>

Estos métodos eran:

Macarthur, R., C. Crews and P. Brereton *An improved method for the measurement of added vegetable fats in chocolate. Food Additives and Contaminants Vol. 17, No. 8, pp 643-664 (2000); y*

Lipp, M. and E. Anklam: *Review of cocoa butter and alternative fats for use in chocolate – Part B. Analytical approaches for identification and determination. Food Chemistry, Vol. 62 No.1 pp 99-108 (1998).*

acordó por último que se incluyeran expresamente todos los productos de importancia para el comercio de los países miembros. Se suprimieron las disposiciones específicas relativas al chocolate con leche desnatada, el chocolate con crema y los dulces de manteca de cacao en escamas.

### ***Chocolate dulce***

58. El Comité suprimió la designación alternativa “corriente” a fin de evitar confusiones con otros tipos de chocolate.

### ***Chocolate con leche***

59. El Comité examinó el significado de la expresión extracto seco de leche y estuvo de acuerdo en que la adición mínima de extractos secos de leche, se refería a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, excepto la materia grasa de la leche, que podía añadirse o quitarse. Sin embargo, el Comité no pudo ponerse de acuerdo sobre la adición mínima, que había de especificarse en la Norma, para la que algunas delegaciones proponían un nivel de 12% y otras un 14%. Análogamente, algunas delegaciones proponían un contenido mínimo de materia grasa de leche más elevado (3,5%), mientras que, a juicio de otras, se debía mantener el nivel mínimo indicado en el Anteproyecto (2,5%). El Comité estuvo de acuerdo con una formulación que permitiera a las autoridades nacionales establecer los valores mínimos dentro de una escala del 12% al 14% para el extracto seco de leche y del 2,5% al 3,5% para la materia grasa de la leche.

60. El Comité acordó que se incluyera en la Norma el chocolate con leche de alto contenido lácteo, con el nombre de “chocolate familiar con leche” (chocolat de ménage au lait).

61. Se incluyó una nueva definición de “chocolate con leche de cobertura”.

### ***Dulces de manteca de cacao/chocolate blanco***

62. El Comité estuvo de acuerdo con una formulación que permitiera a las autoridades nacionales establecer los valores mínimos para la materia grasa de leche dentro de una escala comprendida entre el 2,5% y el 3,5%.

### ***Chocolate en grano/en escamas***

63. El Comité tomó nota de la necesidad de adoptar designaciones para determinados productos que revestían importancia en el comercio regional, de acuerdo con lo propuesto por las delegaciones de Brasil, España y Venezuela, e incluyó los nombres de estos productos como alternativas.

### ***Chocolate relleno***

64. Varias delegaciones, en particular las del Japón y la India, plantearon el problema de la interpretación correcta de la siguiente frase, que figuraba en la definición: “El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados”, y propusieron que dicha frase se suprimiera. Otras delegaciones señalaron que esta exclusión se hacía necesaria para evitar confusiones con el chocolate relleno y otros productos recubiertos o revestidos de chocolate que, sin embargo, no cumplían los requisitos indispensables de composición. Se destacó que el nombre de tales productos podría incluir la palabra “chocolate” con arreglo a las condiciones estipuladas en la sección 6.1.8 de la Norma. A la luz de estas consideraciones se convino en mantener la frase en cuestión.

### **Otros productos de chocolate**

65. El Comité convino en que en el texto inglés se podía utilizar el término “Praline” como sinónimo de “A Chocolate” (un bombón). Se identificó como expresión correspondiente en francés “Bonbon de chocolat/Praline”.

66. Con respecto a la definición de *chocolate “gianduja”*, el Comité tomó nota de una propuesta de incluir un límite máximo del 40% del producto total para la adición de avellana. Sin embargo, se señaló que este requisito se había establecido en la sección 2.1 y era válido para todos los productos, por lo que se consideraba redundante incluir una referencia específica en la definición de “chocolate gianduja”.

**ADITIVOS ALIMENTARIOS (SECCIÓN 3)**

67. El Comité acordó incluir en esta sección todos los aditivos alimentarios aprobados y ratificados en las Normas para la Manteca de Cacao, el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao para Uso en la Fabricación de Productos del Cacao y el Chocolate, puesto que se trataba de materias primas utilizadas en la producción de chocolate y productos de chocolate.

68. El Comité acordó suprimir la referencia a determinados edulcorantes que no habían sido todavía evaluados por el JECFA. Por otra parte, convino en retener la referencia al uso de los colores oro (SIN 175) y plata (SIN 174) metálicos, señalando que habían sido evaluados ya por el JECFA en 1977 y no se consideraba que representaran un peligro para la salud. Decidió asimismo suprimir los corchetes que acompañaban al texto relativo a la adición de antioxidantes a dulces de manteca de cacao/chocolate blanco (Sección 3.6). La delegación de Francia, en nombre de los Miembros de la Unión Europea y el representante de la CE expresaron una reserva sobre esta cuestión.

69. Sobre esta base, el Comité acordó remitir la lista de aditivos alimentarios al CCFAC para su ratificación. Tomó nota de que las listas complementarias de aditivos presentadas por el Japón, en particular en sus observaciones escritas, tendrían que ser examinadas en detalle por el Comité en su siguiente reunión.

**CONTAMINANTES (SECCIÓN 4)**

70. El Comité acordó suprimir las disposiciones sobre contaminantes para el chocolate sin edulcorar, como consecuencia de la supresión de este producto de la Norma.

**ETIQUETADO (SECCIÓN 6)****Nombre del alimento**

71. El Comité acordó incluir entre corchetes las denominaciones que se indican a continuación como sinónimos de chocolate, según se define en la sección 2.1.1: “*chocolate amargo*”, “*chocolate semidulce*”, y “*chocolate oscuro*”, para dar cabida al uso común de estas denominaciones en algunos países. Las delegaciones de Alemania y del Reino Unido se mostraron en desacuerdo con esta propuesta.

72. La delegación de Italia propuso la supresión de la primera parte de la sección 6.1.2 con el fin de no complicar los nombres comunes de los alimentos y suprimir por completo la sección 6.1.8. El Comité acordó examinar estas cuestiones en su siguiente reunión.

73. Tal como se ha señalado anteriormente (véase el párr. 54 supra), el Comité incluyó un texto específico para regular el etiquetado de productos a los que se hayan añadido grasas vegetales distintas de la manteca de cacao.

**MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO (SECCIÓN 7)**

74. El Comité acordó incluir una referencia a un método idóneo para la detección/determinación de grasas vegetales, quedando todavía por identificar el método, y suprimió las referencias a los métodos para la determinación del contenido de azúcares y de ceniza total.

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

75. El Comité, tras tomar nota de los considerables avances realizados sobre las cuestiones más difíciles relativas a la Norma, acordó adelantarla al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para someterla al examen de la Comisión. El texto completo del Anteproyecto de Norma figura en el Apéndice V del presente informe.

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 5 del programa)**

76. No hubo otros asuntos que tratar. El Comité tomó nota de que sus trabajos futuros consistirían en la finalización del Anteproyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate.

**FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 6 del programa)**

77. El Comité tomó nota de que su siguiente reunión se celebraría en Suiza en una fecha y lugar que habrían de acordar conjuntamente las Secretarías suiza y del Codex.

## ANEXO I

## ESTADO RESUMIDO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia ALINORM01/20
Proyecto de Norma para la Manteca de Cacao	8	Comisión 24° período de sesiones	Párr. 46 y Apéndice II
Proyecto de Norma para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao	8	Comisión 24° período de sesiones	Párr. 27 y Apéndice III
Proyecto de Norma para el Cacao en Polvo y Mezclas Secas de Cacao y Azúcares	8	Comisión 24° período de sesiones	Párr. 46 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate	5	Comisión 24° período de sesiones  CPC 19ª reunión	Párr. 75 y Apéndice V
Niveles de plomo en las normas	Para su ratificación	CCFAC	Párrs. 11-13; 24 y 40
Lista de aditivos alimentarios	Para su ratificación	CCFAC	Párrs. 10, 20, 40 y 69 y Apéndice VI

## APÉNDICE I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON/PRESIDENT/PRESIDENTE**

Prof. Dr. Ing. Erich J. Windhab  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich  
Institute of Food Science  
ETH-Zentrum, LFO E 18  
Rämistrasse 10  
CH-8029 Zürich  
**Phone:** +41 1 632 53 48  
**Fax:** +41 1 632 11 55  
**Email:** windhab@ilw.agrl.ethz.ch

**ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANTE DU PRESIDENT/ASSISTENTE DEL PRESIDENTE**

Eva Zbinden Kaessner, Attorney  
Head International Standards Unit  
Swiss Federal Office of Public Health  
3003 Berne  
**Phone:** +41 31 322 95 72  
**Fax:** +41 31 322 95 74  
**Email:** eva.zbinden@bag.admin.ch

**SECRETARIAT/SECRETARIAT/SECRETARÍA**

Awilo Ochieng Pernet, lic. In law  
Codex Alimentarius  
International Standards Unit  
Swiss Federal Office of Public Health  
3003 Berne  
**Phone:** +41 31 322 00 41  
**Fax:** +41 31 322 95 74  
**Email:** awilo.ochieng@bag.admin.ch

Heads of Delegation are listed first.

Les chefs de délégation figurent en tête.

Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAÍSES MIEMBROS**

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Dr. Simon Brooke-Taylor  
 Program Manager Product Standards  
 Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)  
 PO Box 7186  
 Canberra Mail Centre ACT 2610  
**Phone:** 61 2 6271 2225  
**Fax:** 61 2 6271 2278  
**Email:** [simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au](mailto:simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au)

**AUSTRIA**  
**AUTRICHE**

Dr. Gertraud Fischinger  
 Permanent Representation of Austria to the EU  
 Avenue de Cortenberg 30  
 B-1040 Brussels  
**Phone:** +32 2 2345 221  
**Fax:** +32 2 2345 311  
**Email:** [gertraud.fischinger@bmaa.gv.at](mailto:gertraud.fischinger@bmaa.gv.at)

**BENIN**  
**BÉNIN**  
**BENIN**

M. Aristide Sagbohan  
 Medecin Nutritionniste  
 Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition  
 Appliquée  
 Ministère du Développement Rural  
 BP 295  
 Porto-Novo  
**Phone:** +229 21 26 70/33 01 23  
**Fax:** +229 31 39 63

M. Yessoufou Alamon  
 Chef du Service Qualité, Analyses et Législation  
 Alimentaires  
 Ministère du Développement Rural  
 Direction de l'Alimentation et de la Nutrition  
 Appliquée  
 BP 295  
 Porto-Novo  
**Phone:** +229 21 26 70/22 58 01  
**Fax:** +229 21 39 63  
**Email:** [danamdr@leland.bj](mailto:danamdr@leland.bj)

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

M. Paulo Traballi-Bozzi  
 Counsellor  
 Brazilian Embassy in Bern  
 Monbijoustrasse 68  
 CH-3007 Bern, Switzerland  
**Phone:** +41 31 371 85 15  
**Fax:** +41 31 371 05 25  
**Email:** [brasbern@iprolink.ch](mailto:brasbern@iprolink.ch)

**BURKINA FASO**

M. Ambroise Balima  
 Conseiller Economique  
 Ambassade du Burkina Faso  
 Place Guy d'Arezzo 16  
 B- 1180 Bruxelles, Belgique  
**Phone:** +32 2 345 99 12  
**Fax:** +32 2 345 06 12  
**Email:** [ambassade.burkina@skynet.be](mailto:ambassade.burkina@skynet.be)

**CAMEROON**  
**CAMEROUN**  
**CAMERÚN**

M. Goldfine Mathié Bomia  
 Directeur Général par intérim de l'  
 Office National du cacao et du Café  
 B.O. Box 3018  
 Douala  
**Phone:** +237 43 1978/42 6776  
**Fax:** +237 43 42 0002/1596  
**Email:** [bomia\\_2000@yahoo.com](mailto:bomia_2000@yahoo.com)

**CANADA**  
**CANADÁ**

Ms Claudette Dalpé  
 Head of Delegation  
 Associate Director  
 Food Regulatory Program  
 Bureau of Food Regulatory, International  
 and Interagency Affairs  
 Food Directorate  
 Health Products and Food Branch, Health Canada  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0L2 Locator (0702C1)  
**Phone:** +1 613 957 1750  
**Fax:** +1 613 941 3537  
**Email:** [claudette\\_dalpe@hc-sc.gc.ca](mailto:claudette_dalpe@hc-sc.gc.ca)

Mr Laurent Laflamme  
 Confectionery Manufacturers Association of Canada  
 Technical Committee Chairman  
 885 Don Mills Road, Str. 301  
 Don Mills, Ontario M3C 1V9  
**Phone:** +1 416 510 8034  
**Email:** [laurent\\_laflamme@barry-callebaut.com](mailto:laurent_laflamme@barry-callebaut.com)

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Ms Marianne Treumer Andersen  
 Legal Adviser  
 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Moerkhoej Bygade 19  
 DK-2860 Soeborg  
**Phone:** +45 33 95 60 00  
**Fax:** +45 33 95 60 01  
**Email:** [mta@fdir.dk](mailto:mta@fdir.dk)

**FRANCE**  
**FRANCIA**

M. Jean-Jacques Ambroise  
 Chef de bureau  
 Direction Générale Concurrence, Consommation, Répression  
 des Fraudes (DGCCRF)  
 59, boulevard Vincent Auriol  
 75013 Paris  
**Phone:** +33 1 44 97 23 23  
**Fax:** +33 1 44 97 05 27  
**Email:** [jean-jacques.ambroise@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:jean-jacques.ambroise@dgccrf.finances.gouv.fr)

Dr. Carol Buy  
 Chargée de mission  
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
 Direction Générale de l'Alimentation  
 251, rue de Vaugirard  
 75732 Paris Cedex  
**Phone:** +33 1 49 55 58 63  
**Fax:** +33 1 49 55 59 48  
**Email:** [carol.buy@agriculture.gouv.fr](mailto:carol.buy@agriculture.gouv.fr)

Mme Roseline Lecourt  
 Ministère de l'économie, des finances  
 et de l'industrie  
 59 Bld Vincent Auriol  
 75703 Paris Cedex 13  
**Phone:** +33 1 44 97 34 70  
**Fax:** +33 1 44 97 30 37  
**Email:** [lecourt.roseline@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:lecourt.roseline@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mme Catherine Chapalain  
 Chef du service réglementation  
 Chambre syndicale des chocolatiers/Alliance 7  
 194, rue de Rivoli  
 75001 Paris  
**Phone:** +33 1 44 77 85 85  
**Fax:** +  
**Email:** [cchapalain@alliance7.com](mailto:cchapalain@alliance7.com)

M. Phi Phung NGuyen  
 Chargé de mission  
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
 Direction des politiques économique et internationale  
 3, rue Barbet de Jouy  
 75007 Paris Cedex  
**Phone:** +33 1 49 55 58 60  
**Fax:** +33 1 49 55 50 75  
**Email:** [phi-phung.nguyen@agriculture.gouv.fr](mailto:phi-phung.nguyen@agriculture.gouv.fr)

Mme Liane Ude  
 Product Design + Legal Manager  
 Mars Alimentaire S.A.  
 3, chemin de la Sandlach  
 67500 Haguenau  
**Phone:** +33 3 88 05 13 12  
**Fax:** +33 3 88 05 10 06  
**Email:** [liane.ude@eu.effem.com](mailto:liane.ude@eu.effem.com)

Mme Hilde Van Gerwen  
 International Legislation Manager  
 Barry Callebaut France  
 5, boulevard Michelet  
 78250 Meulan  
**Phone:** +33 1 30 22 84 42  
**Fax:** +33 1 30 22 87 56  
**Email:** [hilde\\_van\\_gerwen@barry-callebaut.com](mailto:hilde_van_gerwen@barry-callebaut.com)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Mr.Hermann Brei  
 Regierungsdirektor  
 Bundesministerium für Gesundheit  
 Am Propsthof 78a  
 D-53121 Bonn  
**Phone:** +49 228 941-4141  
**Fax:** +49 228 941-4842  
**Email:** [brei@bmg.bund.de](mailto:brei@bmg.bund.de)

Mr Hagen Streichert  
 Oberregierungsrat  
 Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und  
 Forsten  
 Rochusstrasse 1  
 D-53123 Bonn  
**Phone:** +49 228 529 36 48  
**Fax:** +49 228 529 44 10  
**Email:** [hagen.streichert@bml.bund.de](mailto:hagen.streichert@bml.bund.de)

Dr. Dietmar Kendziur  
 Geschäftsführender Direktor  
 Ferrero Deutschland  
 Hainerweg 120  
 D-60599 Frankfurt am Main  
**Phone:** +49 69 680 5274  
**Fax:** +49 69 680 5353

Dr. Karsten Keunecke  
Geschäftsführer  
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.  
Schumannstrasse 4 - 6  
D-53113 Bonn

**Phone:** +49 228 2600722  
**Fax:** +49 228 2600789  
**Email:** karsten.keunecke@bdsi.de

Mr Gerhard Schweer-Lambers  
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.  
Schumannstrasse 4 - 6  
D-53113 Bonn

**Phone:** +49 228 2600770  
**Fax:** +49 228 2600789

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRÍA**

Dr. Mohos Ferenc  
Expert  
Ministry of Agriculture and Regional Development  
Kossuth Tèr 11.  
H-1055 Budapest

**Phone:** +36 1 375 9911/ +36 309 324 287  
**Fax:** +36 1 375 9911  
**Email:** edesseg@matavnet.hu

**INDIA**  
**INDE**

Mr Kumar Tuhin  
First Secretary  
Permanent Mission of India to the United Nations  
Offices  
9, rue du Valais  
1202 Genève

**Phone:** + 41 22 906 86 86  
**Fax:** + 41 22 906 86 96

Mr Ajit Tawde  
General Technical Manager  
Cadbury India Limited  
19, B. Desai Road  
Mahalaxmi  
Mumbai

**Phone:** +00 91 22 4939 558  
**Fax:** +00 91 22 4938 466  
**Email:** ajit.tawde@cspplc.com

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Dr Giuseppe De Giovanni  
Director  
Ministero Industria  
Via Molise 2  
00187 Roma

**Phone:** +39 06 47887729  
**Fax:** +39 06 47887797

Drssa Brunella Lo Turco  
Segretario Generale Comitato Nazionale Codex  
Ministero delle Politiche Agricole  
Via Sallustiana 10  
00187 Rome

**Phone:** +39 06 488 02 73  
**Fax:** +39 06 488 02 73  
**Email:** blturco@tiscalinet.it

Dr. Luca Ragolini  
Esperto tecnico legale  
Associazione Industrie Dolciarie Italiane AIDI  
Via Barnaba Oriani 92  
Rome

**Phone:** +39 06 809 10 71  
**Fax:** +39 06 807 31 86  
**Email:** aidi@foodarea.it

Dr. Alix Lauer  
Corporate Counsel  
Soremartec, Groupe Ferrero  
187, ch. de la Hulpe  
B- 1170 Bruxelles, Belgium

**Phone:** +32 2 679 04 24  
**Fax:** +  
**Email:** alix.lauer@skynet.be

**JAPAN**  
**JAPON**  
**JAPÓN**

Ms Noriko Matsunami  
Planning Section Chief  
Groceries, Oils & Fats Division  
Japanese Ministry of agriculture, Forestry and  
Fisheries

1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950

**Phone:** +81 3 3501 3815  
**Fax:** +81 3 3502 0614  
**Email:** noriko.matsunami@nm.maff.go.jp

Mr Masanori Ito  
Technical Advisor  
National Association of Food Industry  
Lotte Co. Ltd., Central Laboratory  
3-1-1, Numakage, urawa,  
336-0027 Saitama

**Phone:** +81 48 837 0247  
**Fax:** +81 48 837 0130

Mr Kazuo Kishida  
Technical Advisor  
National Association of Food Industry  
4-16 Kyobashi 2—Chome, Chuo-Ku  
Tokyo 104-8802

**Phone:** +81 3 3273 3381  
**Fax:** +81 3 3279 5736  
**Email:** kazuo-kishida@meiji.co.jp

Mr Yoichi Tashiro  
National Association of Food Industry  
2-3-45, Takamtsu, Izumi Sano  
Osaka-Fu

**Phone:** +81 0724 63 2650  
**Fax:** +81 0724 64 9439  
**Email:** 820838@so.fujioil.jp

Mr Susumu Hirano  
National Association of Food Industry  
Morinaga & Co. Ltd.  
33-1, Shiba 5-Chome, Minato-ku  
Tokyo 108-8403

**Phone:** +81 3 3456 0122  
**Fax:** +81 3 3456 0536  
**Email:** s-hirano-fd@morinaga.co.jp

Mr Takashi Fujita  
National Association of Food Industry  
4-6-5 Tagawa  
Yodogawa-ku  
Osaka

**Phone:** +81 6 6477 8367  
**Fax:** +81 6 6477 6604  
**Email:** t-fujita@netl.kdd.fr

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

Dr. Jin-Hwan Hong  
Senior Researcher  
Korea Food and Drug Administration  
5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu  
Seoul 122-704

**Phone:** +82 2 380 1666  
**Fax:** +82 2 382 4892  
**Email:** hongjinh@kfda.go.kr

Dr. Mee-Ah Park  
Researcher  
Ministry of Health and Welfare  
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-gu  
Seoul 122-704

**Phone:** +82 2 380 1559  
**Fax:** +82 2 383 8321  
**Email:** [codexkorea@kfda.go.kr](mailto:codexkorea@kfda.go.kr)

Dr. Man-Chong Lee  
Manager Lotte group R&D Center  
Chief Secretary  
Korea Cacao Chocolate Association  
4 Ka-23, Yang Pyung Dong  
Young Deung Po Gu  
Seoul

**Phone:** +82 2 670 6549  
**Fax:** +82 2 6672 6184  
**Email:** mclee@lotte.re.kr

Mr Chang-Ik Lee  
Vice President  
Korea Cacao Chocolate Association  
172 Kongneung-2 Dong No Won-GU  
Seoul

**Phone:** +82 2 784 2309  
**Fax:** +82 2 784 1154

Mr Gun-Hee Han  
Vice President  
Korea Cacao & Chocolate Association  
316, Faculty of Applied chemical Engineering  
172 Kongneung-2 Dong No Won-GU  
Seoul

**Phone:** +82 2 970 6691  
**Fax:** +82 2 973 9149  
**Email:** copac@unitel.co.kr

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Mr Ahmad Bin Loman  
Principal Assistant Secretary  
Ministry of Primary Industries  
6-8<sup>th</sup> Floor, Menara Dayabumi  
Jalan Sultan Hishamuddin  
50654 Kuala Lumpur

**Phone:** + 603 2274 7511  
**Fax:** + 603 2274 5649  
**Email:** ahmadl@kpu.gov.my

Mr Mohammad Jaaffar Ahmad  
Regional Manager  
Malaysian Palm Oil Board  
Brickendonbury  
Hertford, Hertfordshire SG13 8NL  
England

**Phone:** + 44 1992 554 347  
**Fax:** + 44 1992 500564  
**Email:** mpob@mpob.powernet.co.uk

Mr Jumali Suratman  
Research Officer  
Malaysian Cocoa Board  
Lot 3, Jalan P/9B  
Seksyen 13  
43650 Bandar Baru Bangi  
Selangor

**Phone:** + 603 89267800  
**Fax:** + 603 89255386  
**Email:** jumali@koko.gov.my

**MOROCCO****MAROC****MARRUECOS**

M. Mostapha Katifa  
Ingénieur d'état en IAA  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques  
Ministère de l'Agriculture, du Développement rural  
et des Eaux et Forêts  
25, Rue Nichakra Rahal  
Casablanca

**Phone:** + 212 230 21 96/98  
**Fax:** + 212 230 1972  
**Email:** l.o.a.r.c@casanet.ma

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS**

Mr Eelco Klein  
Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
PO Box 20401  
2500 EK The Hague

**Phone:** +31 70 378 4252  
**Fax:** +31 70 378 6123  
**Email:** [e.klein@ih.agro.nl](mailto:e.klein@ih.agro.nl)

Mr Han Zijderveld  
Manager Laboratories  
Gerkens Cacao B.V.  
PO Box 82  
1530 AB Wormer

**Phone:** +31 75 646 6161  
**Fax:** +31 75 621 96 26  
**Email:** [han\\_zijderveld@cargill.com](mailto:han_zijderveld@cargill.com)

Dr. Marieke Lugt  
Dutch Biscuit, Chocolate and Confectionery  
Association  
Bankastraat 131 B  
2585 EL Den Haag

**Phone:** +31 70 355 4700  
**Fax:** +31 70 358 4679  
**Email:** [vnfkd@vbz.nl](mailto:vnfkd@vbz.nl)

Mr Aloys Velthuis  
Legal Manager  
Mars/Masterfoods Europe  
Taylorweg 5  
5466AE Veghel

**Phone:** +31 413 383482  
**Fax:** +31 413 383855  
**Email:** [alloys.velthuis@eu.effem.com](mailto:alloys.velthuis@eu.effem.com)

M. Fons Kasbergen  
Vice-Président de CAOBISSCO  
Rue Defacqz, 1

B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 539 18 00  
**Fax:** +32 2 539 15 75  
**Email:** [fons.kasbergen@eu.effem.com](mailto:fons.kasbergen@eu.effem.com)

**SPAIN****ESPAGNE****ESPAÑA**

Dr. Elisa Revilla García  
Jefe de Área de Coordinación Sectorial de la  
Subdirección General de Planificación Alimentaria  
Dirección General de Alimentación del Ministerio de  
Agricultura, Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel 1  
E-28071 Madrid

**Phone:** +34 91 347 45 96  
**Fax:** +34 91 347 57 28  
**Email:** [erevilla@mapya.es](mailto:erevilla@mapya.es)

D. Jorge Carbonell  
Food Chemist  
Grupo NUTREXPA S.A.  
c/Lepant 410-414  
E-08025 Barcelona

**Phone:** +34 93 290 02 75  
**Fax:** +34 93 290 02 83  
**Email:** [carbonell@nutrexpa.es](mailto:carbonell@nutrexpa.es)

**SWEDEN****SUÈDE****SUECIA**

Mrs Kerstin Jansson  
Senior Administrative Officer  
Ministry of Agriculture  
S-103 33 Stockholm

**Phone:** +46 8 405 1168  
**Fax:** +46 8 206 496  
**Email:** [kerstin.jansson@agriculture.ministry.se](mailto:kerstin.jansson@agriculture.ministry.se)

Mrs Eva Lönberg  
Codex Coordinator for Sweden  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala

**Phone:** +46 18 17 55 47  
**Fax:** +46 18 10 58 48  
**Email:** [eva.lonberg@slv.se](mailto:eva.lonberg@slv.se)

**SWITZERLAND****SUISSE****SUIZA**

Mr Pierre Studer  
 Food and Consumer Safety  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 CH-3003 Berne  
**Phone:** +41 31 3233105  
**Fax:** +41 31 3229574  
**Email:** pierre.studer@bag.admin.ch

Mrs Awilo Ochieng-Pernet  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 3003 Berne, Switzerland  
**Phone:** +41 31 3220041  
**Fax:** +41 31 3229574  
 Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mr Kurt Hunzinger  
 Secretary  
 Chocosuisse  
 Postfach 1007  
 3000 Bern 7  
**Phone:** +41 31 310 09 90  
**Fax:** +41 31 310 09 99  
**Email:** kurt.hunzinger@chocosuisse.ch

Mr Laurent Farinelli  
 Nestec SA  
 1800 Vevey  
**Phone:** +41 21 924 42 10  
**Fax:** +41 21 924 45 47  
**Email:** laurent.farinelli@nestle.com

Mr Markus Lutz  
 Chocolat Bernrain AG  
 Bündtstrasse 12  
 8280 Kreuzlingen  
**Phone:** +41 71 677 97 77  
**Fax:** +41 71 677 97 50  
**Email:** mlutz@swisschocolate.ch

**THAILAND****THAÏLANDE****TAILANDIA**

Mrs Phani Na Rangsi  
 Thai Industrial Standards Institute  
 Ministry of Industry  
 Rama VI Rd.  
 Bangkok 10400  
**Phone:** +662 573 3048  
**Fax:** +662 248 7987

Mrs Sasiwimon Tabyam  
 Standards Officer 5  
 Thai Industrial Standards Institute  
 Ministry of Industry  
 Rama VI Rd.  
 Bangkok 10400  
**Phone:** +662 246 1993  
**Fax:** +662 248 7987  
**Email:** siwimont@tisi.go.th

Ms Kakanang Krajangwong  
 Ministry of Foreign Affairs  
 Royal Thai Embassy in Bern  
 Kirchstrasse 56  
 CH-3097 Liebefeld  
**Phone:** +41 31 970 30 30  
**Fax:** +41 31 970 30 35

**TOGO**

Mr. A. Outouloum Sambo  
 Directeur de cabinet  
 Ministère de l'Industrie du Commerce et des  
 Transports  
 B.P. 383  
 Lomé  
**Phone:** +228 21 29 84  
**Fax:** +228 21 05 72

**UNITED KINGDOM****ROYAUME-UNI****REINO UNIDO**

Mr. Grant Meekings  
 Head Food Labelling  
 Standards & Consumer Protective Division  
 Food Standards Agency  
 P.O. Box 31037  
 London SW1P 3WG  
**Phone:** +44 20 7238 6278  
**Fax:** +44 20 7238 6763  
**Email:** grant.meekings@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Mark Woolfe  
 Head of Branch  
 Food Labelling, Standards and Consumer Protection  
 Division  
 Food Standards Agency  
 P.O. Box 31037  
 London SW1P 3WG  
**Phone:** +44 20 7238 6168  
**Fax:** +44 20 7238 6763  
**Email:** mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms. Wendy Hart  
Statutory and Standards Manager  
Cadbury Ltd.  
Bournville  
Birmingham B30 2LU  
**Phone:** +44 121 458 2000  
**Fax:** +44 121 451 4333  
**Email:** Wemdy-Harth@cspc.com

Mrs. Morag Bullard  
Legal Affairs Scientist  
Mars UK  
Dundee RD  
Slough, Berks  
**Phone:** +44 1753 514261  
**Fax:** +44 1753 514737  
**Email:** morag.bullard@eu.ffmpeg.com

Mr. Michael Webber  
Scientific & Regulatory Manager  
Biscuit Cake Chocolate & Confectionery Alliance  
37-41 Bedford Row  
London WC1R 4JH  
**Phone:** +44 207 404 9115  
**Fax:** +44 207 404 9139  
**Email:** mike@becca.org.uk

**UNITED STATES OF AMERICA**  
**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**  
**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Charles W. Cooper  
Director, International Activities Staff  
Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
200 C Street, SW (HFS-585)  
Washington, DC 20204  
**Phone:** +1 202 205 5042  
**Fax:** +1 202 401 7739  
**Email:** charles.cooper@cfsan.fda.gov

Dr. Michelle A. Smith  
Food Scientist (HFS-306)  
Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204  
**Phone:** +1 202 205 2975  
**Fax:** +1 202 205 4422  
**Email:** msmith1@cfsan.fda.gov

Ms Shellee Anderson  
Interdisciplinary Scientist  
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
Food and Drug Administration  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street, SW  
Washington, DC 20204  
**Phone:** +1 202 205 5023  
**Fax:** +1 202 205 4422  
**Email:** shellee.anderson@cfsan.fda.gov

Dr. Dennis Keefe  
Special Assistant  
Office of Premarket Approval (HFS-200)  
Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204  
**Phone:** +1 202 418 3113  
**Fax:** +1 202 418 3131  
**Email:** dkeefe@cfsan.fda.org

Ms Ellen Matten  
U.S. Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 4861 South Building  
Washington DC 20520-3700  
**Phone:** +1 202 205 7760  
**Fax:** +1 202 720 3157  
**Email:** ellen.matten@usda.gov

Dr. Raymond C. Glowaky  
Senior Vice President, Scientific Affairs  
American Cocoa Research Institute  
7900 Westpark Ave, Suite A-320  
McLean, VA 22102  
**Phone:** +1 703 790 5011  
**Fax:** +1 703 790 0168  
**Email:** rglowaky@candyusa.org

Dr. Steve Rizk  
Manager, Scientific + Regulatory Affairs  
M&M Mars  
800 High Street  
Hackettstown, NJ 07840  
**Phone:** +1 908 850 2753  
**Fax:** +1 908 850 2697  
**Email:** steve.rizk@ffmpeg.com

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

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**

Mrs. Ofelia Herrera, M.S.  
 Biologist, Head  
 Research Section of Direction of Food Hygiene  
 Ministry of Health and Social Development  
 Centro Semón, Edif. Sur, ala Oeste  
 Piso 3, ofc. 313  
 Caracas 1010  
**Phone:** +58-2 484 3066 or 58-2 372 5068  
**Fax:** +58-2 484 3066 014 204 2228  
**Email:** [abebizz@aol.com](mailto:abebizz@aol.com)

**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES  
GUBERNAMENTALES****ALIANZA DE LOS PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO  
(COPAL)**

Mr Hope Sona Ebai  
 Secretary General  
 Cocoa Producers Alliance COPAL  
 Western House (11<sup>th</sup> Floor)  
 8/10 Broad Street  
 P.O.Box 1718  
 Lagos, Nigeria  
**Phone:** +2341 263 5574  
**Fax:** +2341 263 5684  
**Email:** [copal@alpha.linkserve.com](mailto:copal@alpha.linkserve.com)

**CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA**

Mr Olli Mattila  
 Administrator  
 General Secretariat of the Council of the European  
 Union  
 175 Rue de la Loi  
 1048 Brussels  
 Belgium  
**Phone:** +32 2 285 8357  
**Fax:** +32 2 285 7928  
**Email:** [olli.mattila@consilium.eu.int](mailto:olli.mattila@consilium.eu.int)

**COMISIÓN EUROPEA**

Mr Alberik Scharpe  
 Deputy Head of Unit  
 European Commission AGRI-B-4  
 Rue de la Loi 200  
 1040 Brussels  
 Belgium  
**Phone:** +32 2 295 59 57  
**Fax:** +32 2 296 59 63  
**Email:** [alberik.scharpe@cec.eu.int](mailto:alberik.scharpe@cec.eu.int)

Mr Jean-François Roche  
 Administrator  
 European Commission  
 Health and Consumer Protection Directorate General  
 Frossart 101  
 200, rue de la Loi  
 B- 1069 Bruxelles  
**Phone:** +32 2 295 31 41  
**Fax:** +32 2 296 09 51  
**Email:** [jean-francois.roche@cec.eu.int](mailto:jean-francois.roche@cec.eu.int)

**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES  
NO GUBERNAMENTALES****COMITÉ EUROPEO DE FABRICANTES DE AZÚCAR  
(CEFA)**

Dr Nathalie Henin  
 Conseiller scientifique  
 comité Européen des Fabricants de Sucre  
 182, avenue de Tervuren  
 1150 Bruxelles, Belgium  
**Phone:** +32 2 774 51 06  
**Fax:** +32 2 771 00 26  
**Email:** [nathalie.henin@cefs.org](mailto:nathalie.henin@cefs.org)

**ASOCIACIÓN EUROPEA PARA EL DERECHO  
ALIMENTARIO (AEDA)**

Mr Guy Valkenburg  
 Board member and Treasurer  
 European Food Law Association EFLA  
 235, rue de la Loi, Brussels  
 B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 218 14 70  
**Fax:** +32 2 219 73 42  
**Email:** [guyvalkenborg@eas.be](mailto:guyvalkenborg@eas.be)

Mr Mikael, Conny Svensson  
 European Food Law Association EFLA  
 235, rue de la Loi, Brussels  
 B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 218 14 70  
**Fax:** +32 2 219 73 42

**OFICINA INTERNACIONAL DEL CACAO, EL  
CHOCOLATE Y LA CONFITERÍA (OICCC)**

Mr Tom Harrison  
 Président de l'OICCC  
 Herons Court  
 Station Road  
 Wargrave Berks  
 United Kingdom  
**Phone:** +44 011 8940 2138  
**Fax:** +44 011 8940 2138

Mme Pénélope Alexandre  
Manager Technical and Legislative affairs  
IOCCC  
Rue Defacqz, 1  
B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 539 18 00  
**Fax:** +32 2 539 15 75  
**Email:** [penelope.alexandre@caobisco.be](mailto:penelope.alexandre@caobisco.be)

M. Fons Kasbergen  
Vice-Président de CAOBISCO  
Rue Defacqz, 1  
B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 539 18 00  
**Fax:** +32 2 539 15 75  
**Email:** [fons.kasbergen@eu.ffmpeg.com](mailto:fons.kasbergen@eu.ffmpeg.com)

M. David Zimmer  
Secrétaire Général de CAOBISCO  
Rue Defacqz, 1  
B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 539 18 00  
**Fax:** +32 2 539 15 75  
**Email:** [david.zimmer@caobisco.be](mailto:david.zimmer@caobisco.be)

#### ASOCIACIÓN EUROPEA DEL CACAO

Mr Robert A. Zehnder  
General Secretary  
European Cocoa Association  
Av. De Cortenbergh 118  
P.O. Box 8  
B-1000 Brussels, Belgium  
**Phone:** +32 2 237 95 75  
**Fax:** +32 2 237 95 74  
**Email:** [robert.a.zehnder@cocoa.eu.com](mailto:robert.a.zehnder@cocoa.eu.com)

#### SECRETARÍA CONJUNTA FAO/OMS

Dr Alan W. Randell  
Secretario, Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias  
Dirección de Alimentación y Nutrición  
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Roma, Italia  
**Tel.:** +39 06 570.54390  
**Fax:** +39 06 570.54593  
**Email:** [alan.randell@fao.org](mailto:alan.randell@fao.org)

Sr Christophe Leprêtre  
Oficial Asociado de Normas Alimentarias  
Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias  
Dirección de Alimentación y Nutrición  
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Roma, Italia  
**Tel.:** +39 06 570.55621  
**Fax:** +39 06 570.54593  
**Email:** [christophe.lepretre@fao.org](mailto:christophe.lepretre@fao.org)

## APÉNDICE II

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MANTECA DE CACAO  
(Adelantado al Trámite 8 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 oleico):	no más del 1,75% m/m
- materia insaponificable:	no más del 0,7% m/m excepto en el caso de la manteca de cacao prensado que no debe ser superior al 0,35% m/m

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS****3.1 COADYUVANTE DE ELABORACIÓN**

	<b>Nivel máximo</b>
Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg

**4. CONTAMINANTES****4.1 METALES PESADOS**

	<b>Nivel máximo</b>
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg

**5. HIGIENE**

**5.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen 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).

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

**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 representar un peligro 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), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### **6.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

#### **6.1.1 Manteca de cacao**

El producto será *“Manteca de cacao”*, salvo que podrá emplearse el nombre de *“Manteca de cacao prensado”* de conformidad con la descripción de este producto que aparece en la sección 2.1.

### **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 en los envases o en los documentos que lo 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 por los documentos que lo acompañan.

## **7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **7.1 DETERMINACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS LIBRES**

De conformidad con el método IUPAC (1987) 2.201.

### **7.2 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA INSAPONIFICABLE**

De conformidad con el método 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****(Adelantado al Trámite 8 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. Estos productos podrán venderse también directamente al consumidor.

**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 cáscara ni germen que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

**2.2 TORTA DE CACAO**

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

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE)**

Cáscara de cacao y germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 1,75% como máximo, referido al producto, libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
Manteca de cacao	47-60% m/m

**3.2 TORTA DE CACAO**

Cáscara de cacao y germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 1,75% como máximo, referido al producto, libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
Manteca de cacao	47-60% m/m

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

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

**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ****Dosis máxima**

503(i)	Carbonato amónico	Limitada por BPF
527	Hidróxido amónico	
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico	
170(i)	Carbonato cálcico	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato magnésico	
528	Hidróxido magnésico	
530	Óxido magnésico	
501(i)	Carbonato potásico	
525	Hidróxido potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	
500(i)	Carbonato sódico	
524	Hidróxido sódico	
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	
526	Hidróxido cálcico	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en productos acabados de cacao y chocolate
334	Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

**4.2 EMULSIONANTES****Dosis máxima**

471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por BPF
322	Lecitina	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
476	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

**4.3 AROMATIZANTES**

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

**Dosis máxima**

Limitada por BPF

**5. CONTAMINANTES****5.1 METAL PESADO**

Plomo

**Nivel máximo**

1 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).

**6.2** En la medida compatible con unas buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

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

- a) no deberán contener microorganismos que puedan desarrollarse bajo condiciones normales de conservación; 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 que se emplee para describir el producto definido en la sección 2.1 y que satisfaga lo dispuesto en la sección 3.1 de la Norma deberá ser: "*cacao en pasta*", "*licor de cacao/chocolate*", "*chocolate no edulcorado*" y "*chocolate amargo*".

En el caso de productos que se comercian internacionalmente, el nombre del producto deberá ser aceptable para las autoridades importadoras.

**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 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 por los documentos que lo acompañan.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **8.1 DETERMINACIÓN DE LA CÁSCARA DE CACAO**

De conformidad con el método AOAC 968.10 y 970.23.

### **8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASAS**

De conformidad con el método AOAC 963.15 ó IOCCC 14 (1972).

### **8.3 DETERMINACIÓN DEL PLOMO**

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

## APÉNDICE IV

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS)  
Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES  
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento)**

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica al cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares con destino al consumo directo.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 PRODUCTOS DE CACAO**

**2.1.1** El "*cacao en polvo*", "*cacao en polvo rebajado en grasa*" y el "*cacao en polvo sumamente rebajado en grasa*", son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: Norma para la Pasta de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao), transformada en polvo.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL****3.1.1 *Contenido de humedad***

7% m/m como máximo.

### 3.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

		CONTENIDO DE MANTECA DE CACAO (expresado en contenido mínimo de cacao en polvo referido al extracto seco)		
		<sup>3</sup> 20% m/m	<sup>3</sup> 10% m/m pero < 20% m/m	< 10% m/m
<b>CACAO EN POLVO ÚNICAMENTE</b>		Cacao en polvo	Cacao en polvo reducido en grasa	Cacao en polvo sumamente reducido en grasa
<b>CONTENIDO DE CACAO EN POLVO DE LAS MEZCLAS SECAS</b>	<b>Sin superar &lt; 25% m/m</b>	Cacao edulcorado,  o Cacao edulcorado en polvo,  o Chocolate para beber	Cacao edulcorado reducido en grasa,  o Cacao edulcorado en polvo, reducido en grasa,  o Chocolate para beber reducido en grasa	Cacao edulcorado sumamente reducido en grasa  o Cacao edulcorado en polvo, sumamente reducido en grasa  o Chocolate para beber sumamente reducido en grasa
	<b>Sin superar &lt; 20% m/m</b>	Mezcla de cacao edulcorado,  o Mezcla edulcorada con cacao	Mezcla edulcorada de cacao, reducida en grasa,  o Mezcla edulcorada con cacao, reducida en grasa:	Mezcla de cacao edulcorada, sumamente reducida en grasa  o Mezcla edulcorada con cacao, sumamente reducida en grasa
	<b>&lt; 20% m/m</b>	Mezcla edulcorada con sabor a cacao	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, reducida en grasa	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, sumamente reducida en grasa

### 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 (29% m/m con referencia al extracto seco).

## 3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Espicias

Sal (Cloruro sódico)

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ****Dosis máxima**

503(i)	Carbonato amónico	Limitada por BPF
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico	
527	Hidróxido amónico	
170(i)	Carbonato cálcico	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato magnésico	
528	Hidróxido magnésico	
530	Óxido magnésico	
501(i)	Carbonato potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	
525	Hidróxido potásico	
500(i)	Carbonato sódico	
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	
524	Hidróxido sódico	
526	Hidróxido cálcico	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , con referencia a la fracción de cacao del producto acabado
334	Ácido L-tartárico	5 g/kg con referencia a la fracción de cacao del producto acabado

**4.2 EMULSIONANTES**

471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por BPF
322	Lecitina	
476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg en el producto acabado
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en el producto acabado
473	Ésteres de sacarosa comestibles de ácidos grasos <sup>1</sup>	10 g/kg en el producto acabado

**4.3 AROMATIZANTES****Dosis máxima**

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

**4.4 ANTIAGLUTINANTES****Dosis máxima**

559	Silicato alumínico	10 g/kg en las mezclas secas de cacao y azúcares
552	Silicato cálcico	
553(i)	Silicato magnésico	
553(ii)	Trisilicato magnésico	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de aluminio y potasio	
551	Dióxido de silicio amorfo	

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente.

341(iii)	Fosfato tricálcico	
<b>4.5</b>	<b>AUMENTADORES DEL VOLUMEN</b>	<b>Dosis máxima</b>
1200	Polidestrosas A y N	Limitada por BPF
<b>4.6</b>	<b>EDULCORANTES</b>	<b>Dosis máxima</b>
953	Isomalta (Isomaltitol)	
966	Lactitol	
421	Manitol	Limitada por BPF
965	Maltitol y jarabe de maltitol	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	
967	Xylitol	
950	Potasio acesulfámico	350 mg/kg en el producto acabado
951	Aspartamo	3 g/kg en el producto acabado
955	Sucralosa	580 mg/kg en el producto acabado
954	Sacarina sódica	100 mg/kg: límite residual en el producto acabado
957	Taumatina	Limitada por BPF en el producto acabado
<b>5.</b>	<b>CONTAMINANTES</b>	
<b>5.1</b>	<b>METAL PESADO</b>	<b>Nivel máximo en base a la fracción de cacao</b>
	Plomo	1 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 - Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

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

**6.3** Cuando se examinen con 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 con 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 del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones:

### 7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

#### 7.1.1 *Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares*

Las descripciones de los productos definidos en la sección 3.1.2 se utilizarán como nombre del alimento en cada caso.

### 7.1.2 *Chocolate en polvo*

El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.3 de la norma será: "*chocolate en polvo*" ("*chocolat en poudre*").

7.1.3 Las palabras "*contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa o cacao en polvo sumamente rebajado en grasa)*" deberán figurar de acuerdo con lo dispuesto en la sección 5.1.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados cuando así lo exija la legislación nacional.

### 7.1.4 *Edulcorantes*

Cuando los edulcorantes descritos en la sección 4.6 se hayan empleado para sustituir azúcares, total o parcialmente, el adjetivo "*azucarado*" o equivalente no deberá aparecer en el nombre del alimento: de conformidad al idioma del país importador, se utilizará el adjetivo "*edulcorado*".

Cuando se hayan agregado edulcorantes al producto, deberán figurar muy cerca del nombre del alimento las expresiones "*edulcorado artificialmente*" o "*con edulcorantes añadidos*" o "*con azúcares y edulcorantes añadidos*".

7.1.5 Las leyes nacionales sólo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en las secciones 7.1.1 y 7.1.2 en los países donde tales nombres sean tradicionales, el consumidor entienda perfectamente de qué se trata y no induzcan a error o a engaño 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

De conformidad con los métodos IOCCC 37 (1990) y IOCCC 14 (1972).

### 8.1 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO, CACAO EN POLVO REDUCIDO EN GRASA Y CACAO EN POLVO SUMAMENTE REDUCIDO EN GRASA

Por elaborar.

### 8.2 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

De conformidad con los métodos AOAC 977.04 ó IOCCC 26 (1988)-*Karl Fisher Method*.

### 8.3 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con el método AOAC 934.07.

## APÉNDICE V

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE  
Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE****(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La Norma se aplicará a todos los chocolates y los productos del chocolate destinados a la venta a los consumidores. Los chocolates y sus productos deben contener, en sus preparaciones, cantidades mínimas de cacao y materias de cacao con azúcares y podrán contener edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes alimentarios.

**2. DESCRIPCIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN****2.1 TIPOS DE 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 1. 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 constituir distintos productos de chocolate pueden añadirse otros productos alimenticios comestibles, excluidos la harina y el almidón añadidos (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 de la combinación 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 añadido, sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao. Cuando así lo exijan las autoridades competentes, la naturaleza de las grasas vegetales permitidas a dicho fin podrán prescribirse en la legislación aplicable.

**2.1.1 *Chocolate***

El *chocolate* (o *chocolate amargo*, *chocolate semidulce* o *chocolate oscuro*) deberá contener, referido al extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total 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 dulce***

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

**2.1.3 *Chocolate de cobertura***

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

## **2.1.4 Tipos de chocolate con leche**

### **2.1.4.1 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 un mínimo especificado de extracto seco de leche referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche) según lo aplique la autoridad competente de acuerdo con la legislación aplicable.

### **2.1.4.2 Chocolate con leche familiar**

El *chocolate con leche familiar* contendrá, en extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 20% de extracto seco de leche, referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que podrá agregarse o eliminarse grasa de leche (incluido un mínimo del 5% de grasa de leche).

### **2.1.4.3 Chocolate de cobertura con leche**

El *chocolate de cobertura con leche* contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche, referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que podrá agregarse o eliminarse grasa de leche (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%.

## **2.1.5 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, referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que podrá agregarse o eliminarse grasa de leche (incluido un mínimo de grasa de leche entre el 2,5% y el 3,5% según lo aplique la autoridad competente de acuerdo con la legislación aplicable).

## **2.2 CHOCOLATE EN GRANO Y EN ESCAMAS (PASTILLAS, RASPADURAS)**

El *chocolate en grano y en escamas (pastillas, raspaduras)* 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 trozos pequeños y planos.

### **2.2.1 Chocolate en grano/en escamas (pastillas, raspaduras)**

El *chocolate en grano/en escamas (pastillas/raspaduras)* deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 32% del extracto seco total 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 (pastillas, raspaduras)**

El *chocolate con leche en grano/en escamas (pastillas, raspaduras)* 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, referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que podrá agregarse o eliminarse grasa de leche (incluido un mínimo del 3% 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. ó 2.4 (salvo el chocolate a la taza) de la presente Norma, cuyo núcleo se distingue claramente, por su

composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos el 25% del peso total del producto en cuestión.

Si la parte central del producto está constituida por uno o más componentes regulados por una norma específica del Codex, el componente o los componentes en cuestión deberán ajustarse a tal norma aplicable.

## **2.4 OTROS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE**

Por otros productos del chocolate se entienden 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 gianduja con leche***

El *chocolate gianduja con leche* es el producto obtenido, en primer lugar, de chocolate con leche con un contenido mínimo de total de extracto seco de cacao del 10% referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que podrá agruparse o eliminarse grasa de leche 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 del 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 2.1.2 de la presente Norma y que contiene un máximo del 18% m/m de harina y/o almidón.

**CUADRO 1 (1/2): CUADRO RESUMIDO DE LOS REQUISITOS DE COMPOSICIÓN DE LA SECCIÓN 2**

(% referido al extracto seco del producto y previa deducción del peso de los otros productos alimenticios comestibles autorizados de la sección 2.1)

<b>PRODUCTOS</b>	<b>CONSTITUYENTES</b>	<b>Manteca de cacao</b>	<b>Extracto seco magro de cacao</b>	<b>Total de extracto seco de cacao</b>	<b>Materia grasa de la leche</b>	<b>Total de extracto seco magro de la leche</b>
<b>2.1</b>	<b>TIPOS DE CHOCOLATE</b>					
<b>2.1.1</b>	<i>Chocolate</i>	≥ 18	≥ 14	≥ 35		
<b>2.1.2</b>	<i>Chocolate dulce</i>	≥ 18	≥ 12	≥ 30		
<b>2.1.3</b>	<i>Chocolate de cobertura</i>	≥ 31	≥ 2,5	≥ 35		
<b>2.1.4.</b>	<i>Tipos de chocolate con leche</i>					
<b>2.1.4.1</b>	<i>Chocolate con leche</i>		≥ 2,5	≥ 25	2,5-3,5	12-14
<b>2.1.4.2</b>	<i>Chocolate con leche familiar</i>		≥ 2,5	≥ 20	≥ 5	≥ 20
<b>2.1.4.3</b>	<i>Chocolate con leche de cobertura</i>		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5	≥ 14
<b>2.1.5</b>	<i>Dulce de manteca de cacao/Chocolate blanco</i>	≥ 20			2,5-3,5	≥ 14
<b>2.2</b>	<b>CHOCOLATE EN GRANO Y EN ESCAMAS</b>					
<b>2.2.1</b>	<i>Chocolate en grano/en escamas</i>	≥ 12	≥ 14	≥ 32		
<b>2.2.2</b>	<i>Chocolate con leche en grano/en escamas</i>		≥ 2,5	≥ 20	≥ 3	≥ 12
<b>2.3</b>	<b>CHOCOLATE RELLENO (Véase la sección 2.3)</b>					

**CUADRO 1 (2/2): CUADRO RESUMIDO DE LOS REQUISITOS DE COMPOSICIÓN DE LA SECCIÓN 2**

(% referido al extracto seco del producto y previa deducción del peso de los otros productos alimenticios comestibles autorizados de la sección 2.1)

<b>PRODUCTOS</b>	<b>CONSTITUYENTES</b>	<b>Manteca de cacao</b>	<b>Extracto seco magro de cacao</b>	<b>Total de extracto seco de cacao</b>	<b>Materia grasa de la leche</b>	<b>Total de extracto seco magro de la leche</b>
<b>2.4 OTROS PRODUCTOS DE CHOCOLATE</b>						
<b>2.4.1 Bombones de chocolate</b> (véase sección 2.4.1)						
<b>2.4.2 Chocolates “gianduja”</b>						
<b>2.4.2.1 Chocolate “gianduja”</b> (véase sección 2.4.2.1)			≥ 8	≥ 32		
<b>2.4.2.1 Chocolate “gianduja con leche”</b> (véase sección 2.4.2.2)						≥ 10
<b>2.4.3 Chocolate a la taza</b>						
<b>2.4.3.1 Chocolate a la taza</b> (véase sección 2.4.3.1)						
<b>2.4.3.2 Chocolate familiar a la taza</b> (véase sección 2.4.3.2)						

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que figuran 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.

<b>3.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ</b>		<b>Dosis máxima</b>
503(i)	Carbonato amónico	Limitada por BPF
527	Hidróxido amónico	
503(ii)	hidrogenocarbonato amónico	
170(i)	Carbonato cálcico	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato magnésico	
528	Hidróxido magnésico	
530	Óxido magnésico	
501(i)	Carbonato potásico	
525	Hidróxido potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	
500(i)	Carbonato sódico	
524	Hidróxido sódico	
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	
526	Hidróxido cálcico	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en productos acabados de cacao y chocolate
334	Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

<b>3.3 EMULSIONANTES</b>		<b>Dosis máxima</b>	<b>Productos</b>	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4	
322	Lecitinas		"	"
422	Glicerol		"	"
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg	"	"
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado de poliglicerol.	5 g/kg	"	"
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	<b>15 g/kg mezclados</b>	
492	Triestearato de sorbitán	10 g/kg	"	"
435	Monoestearato de polioxietilén-(20)-sorbitán	10 g/kg	"	"

<b>3.4 AROMATIZANTES</b>		<b>Dosis máxima</b>	<b>Productos</b>
<b>3.4.1</b>	Aromas naturales, salvo aquellos que imitan el sabor natural de la leche o el chocolate <sup>1</sup>	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
<b>3.4.2</b>	Vainillina	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
<b>3.4.3</b>	Etilvainillina	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
<b>3.5 EDULCORANTES</b>			
950	Acesulfamo K	500 mg/kg	Productos descritos en 2.1 a 2.4
951	Aspartamo	2 000 mg/kg	" "
952	Ácido ciclamático y sales de Na y Ca	500 mg/kg	" "
954	Sacarina y sales de Na y Ca	500 mg/kg	" "
957	Taumatina		" "
420	Sorbitol		" "
421	Manitol		" "
953	Isomalta	BPF	" "
965	Maltitol		" "
966	Lactitol		" "
967	Xilitol		" "
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	100 mg/kg	" "
<b>3.6 GELIFICANTES</b>		<b>Dosis máxima</b>	<b>Productos</b>
414	Goma arábiga (goma de acacia)		Productos descritos en 2.1 a 2.4
440	Pectina		" "
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	BPF	" "
902	Cera candelilla		" "
903	Cera carnauba		" "
904	Goma laca		" "
<b>3.7 ANTIOXIDANTES</b>		<b>Dosis máxima</b>	<b>Productos</b>
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg	Productos descritos en 2.1.5 (chocolate blanco)
319	Butilhidroquinona terciaria	200 mg/kg	"
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg	"
321	Butilhidroxitolueno	200 mg/kg	"
310	Galato de propilo	200 mg/kg	"
307	$\alpha$ -tocoferol	750 mg/kg	"

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente.

<b>3.8 COLORES (SÓLO PARA FINES DECORATIVOS)</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Productos</b>
175 Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
174 Plata	BPF	
<b>3.9 AUMENTADORES DEL VOLUMEN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Productos</b>
1200 Polidextrosa A y N	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
<b>3.10 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN</b>	<b>Dosis máxima</b>	
Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg	
<b>4. CONTAMINANTES</b>	<b>Nivel máximo</b>	
<b>4.1</b> Arsénico (As)	0,5 mg/kg	
<b>4.2</b> Cobre (Cu)	20 mg/kg	
<b>4.3</b> Plomo (Pb)	1 mg/kg	

## **5. HIGIENE**

**5.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – 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 esos productos.

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

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

- a) deberán estar exentos de 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 representen 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) 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 a 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 del apartado siguiente, con sujeción a las disposiciones de la sección 6 de la presente Norma. El nombre del producto podrá describirse como "*chocolate amargo*", "*chocolate semidulce*" y "*chocolate oscuro*" como sinónimos de chocolate, según se define en la sección 2.1.1.

**6.1.2** [Si la cantidad de 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 haya sustituido totalmente con edulcorantes, en la denominación del chocolate deberá incluirse una declaración al respecto.

Ejemplo: Chocolate X edulcorado con aspartamo.]

El empleo de grasas vegetales además de manteca de cacao de acuerdo con lo dispuesto en la sección 2.1 deberá indicarse en la etiqueta junto con el nombre o la representación del producto. Las autoridades competentes podrán prescribir la forma específica en que se hará esta declaración.

### **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 de X*”, “*Chocolate con relleno de X*” o bien “*Chocolate con núcleo de X*”, en que X se refiere a la naturaleza del relleno.

**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 “*Pralines*”.

### **6.1.6 Chocolates surtidos**

Cuando los productos descritos en las secciones 2.1, 2.2, 2.3 ó 2.4, salvo el chocolate a la taza, se vendan 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, también, 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 magro 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 omita dicha declaración. A efectos 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 exigida en la sección 6 de esta Norma y la sección 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados figurará ya sea en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo en el caso de que el nombre del alimento, 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 marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al producto.

**7. MÉTODOS DE ANÁLISIS****7.1 DETERMINACIÓN DEL ARSÉNICO**

De conformidad con el método 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 el método AOAC 963.15 ó IOCCC 14-1972.

**7.4 DETERMINACIÓN DEL COBRE**

De conformidad con el método 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 el método AOAC 931.05.

**7.6 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO DE LECHE**

De conformidad con el método IOCCC 17-1973 ó AOAC 939.02.

**7.7 DETERMINACIÓN DEL PLOMO**

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

**7.8 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA GRASA DE LA LECHE**

De conformidad con el método IOCCC 8i (1962) ó AOAC 945.34, 925.41B, 920.80.

**7.9 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD**

De conformidad con el método IOCCC 26-1988 ó AOAC 977.04 (método de Karl Fischer); o bien AOAC 931.04 ó IOCCC 1-1952 (gravimetría).

**7.10 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA TOTAL**

De conformidad con el método AOAC 963.15.

**7.11 DETERMINACIÓN DE LA GRASA VEGETAL**

Por elaborar.

## APÉNDICE VI

**LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTA POR LA DELEGACIÓN DEL JAPÓN  
PARA SU EMPLEO EN EL CACAO EN POLVO Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES,  
ASÍ COMO PRODUCTOS AFINES :**

<b>EMULSIONANTES</b>		<b>Dosis máxima</b>
491	Monoestearato de sorbitán	2 g/kg combinados en los productos acabados
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
477	Glicolésteres propilénicos de ácidos grasos	5 g/kg en productos acabados
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg en productos acabados
412	Goma guar	Limitada por BPF en productos acabados
418	Goma gelana	
466	Carboximetil celulosa sódica	
<b>ESTABILIZANTES</b>		
400	Ácido algínico	Limitada por BPF en productos acabados
407	Carragenina y sus sales Na, N, NH <sub>4</sub>	
410	Goma de algarrobo	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábiga, goma de acacia	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
460	Celulosa	
<b>AUMENTADORES DEL VOLUMEN</b>		
<b>Almidones modificados</b>		
1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	Limitada por BPF en productos acabados
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	