

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

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

25º período de sesiones

Roma, Italia, 30 de junio - 5 de julio de 2003

INFORME DE LA 19ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

Friburgo, Suiza, 3-5 de octubre de 2001

Nota: Contiene la Carta circular CL 2001/31-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 2001/31 - CPC

Octubre de 2001

A: Puntos de Contacto del Codex
Organismos Internacionales Interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Italia

ASUNTO: **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 19ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE (ALINORM 03/14).**

El informe de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate se examinará en el 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 30 de junio – 5 de julio de 2003).

PARTE A CUESTIONES QUE SE REMITEN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 25º PERÍODO DE SESIONES PARA SU ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 8

PROYECTO DE NORMAS PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE EN EL TRÁMITE 8 (ALINORM 03/14; PÁRRS. 64-67 y APÉNDICE II).

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que formulen observaciones sobre la norma mencionada y las remitan por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 (Véase el *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 11ª edición, pág. 26-27) 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, preferiblemente por correo electrónico a Codex@fao.org para el 1º de mayo de 2002.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate, en su 19ª reunión, llegó a las siguientes conclusiones.

El Comité convino en:

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA CONSIDERACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

- a) Adelantar el Proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su adopción definitiva por la Comisión del Codex Alimentarius (párr. 67 y Apéndice II);
- b) Recomendar a la Comisión la revocación de las actuales Normas para el Chocolate (CODEX STAN 087), el Chocolate Compuesto y Relleno (CODEX STAN 142), y el Dulce de Manteca de Cacao (CODEX STAN 147), una vez que se adopte el Proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate (párr. 67 y nota 12 a pie de página);
- c) Aplazar *sine die* sus reuniones, puesto que había completado su programa de trabajo;

PARTE B: CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

- d) Proponer al CCMAS un método aceptado para la determinación del contenido de manteca de cacao (grasa), para su ratificación en la *Norma para el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares* adoptada (párr. 71);

PARTE C: CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

- e) Subrayar la necesidad de que el CCFAC clarificara, con carácter prioritario, la relación entre las disposiciones sobre aditivos contenidas en las normas y la Norma General para los Aditivos Alimentarios, especialmente en el caso de los productos de cacao y chocolate;
- f) Presentar al CCFAC una lista completa de aditivos alimentarios destinados a ser ratificados en vista de la finalización del Proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate (párrs. 42-48 y Apéndice II);

PARTE D: CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

- g) Remitir al CCFL las disposiciones relativas a los requisitos de etiquetado para el chocolate y los productos de chocolate (párr. 51-60 y Apéndice II);

PARTE E: CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- g) Remitir al CCFH las disposiciones relativas a los requisitos de higiene de los alimentos para el chocolate y los productos de chocolate (párr. 50 y Apéndice II).

ÍNDICE

	<u>Párrafos.</u>
APERTURA DE LA REUNIÓN	1
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)	2-3
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (TEMA 2 DEL PROGRAMA)	4-12
ANTEPROYECTO DE NORMAS REVISADAS PARA LA MANTECA DE CACAO ; EL CACAO EN PASTA (CACAO) (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO; Y EL CACAO EN POLVO (CACAO Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES	4-7
PLAN A PLAZO MEDIO Y ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO	8-9
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE	10-12
PROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE (TEMA 3 DEL PROGRAMA).....	13-67
INCLUSIÓN DE GRASAS VEGETALES	13-22
SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN	23-24
SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN	25-41
SECCIÓN 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS	42-48
SECCIÓN 4. CONTAMINANTES	49
SECCIÓN 5. HIGIENE.....	50
SECCIÓN 6. ETIQUETADO	51-60
SECCIÓN 7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO	61-63
ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE	64-67
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (TEMA 4 DEL PROGRAMA)	68-71
PARTICIPACIÓN DE LOS PAÍSES EN DESARROLLO	68-70
MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO	71
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (TEMA 5 DEL PROGRAMA)	72

LISTA DE LOS APÉNDICES Y ANEXOS

	<u>Página</u>
ANEXO I RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	10
APÉNDICE I LISTA DE LOS PARTICIPANTES.....	11
APÉNDICE II PROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE	20

INFORME DE LA 19ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

APERTURA DE LA REUNIÓN

1. El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate celebró su 19ª reunión en Friburgo, Suiza, del 3 al 5 de octubre de 2001, por amable invitación del Gobierno de Suiza. La reunión fue inaugurada por el Presidente del Comité, Prof. Dr. Ing. Erich Windhab, Presidente de Ingeniería de Elaboración de los Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología Alimentaria, del Instituto Federal Suizo de Tecnología. Los delegados y observadores observaron un minuto de silencio en memoria de todos los damnificados y de los miles de víctimas de los trágicos acontecimientos de septiembre de 2001 en la ciudad de Nueva York (Estados Unidos de América) y en Zug (Suiza). Asistieron a la reunión 52 delegados de 21 países miembros y 12 observadores de 5 organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. La lista completa de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría, figura en el Apéndice I del presente informe.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)¹

2. La delegación de Bolivia, refiriéndose a los debates sostenidos en el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius² y la reunión del Comité Ejecutivo³, expresó la opinión de que el Comité debería abordar las preocupaciones relativas a la participación de los países en desarrollo. El Comité convino en examinar esta cuestión en relación con el tema 4 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros”.

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

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (TEMA 2 DEL PROGRAMA)⁴

ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA LA MANTECA DE CACAO; EL CACAO EN PASTA (CACAO) (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO; Y EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

4. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 24º período de sesiones, había adoptado los Proyectos de Normas Revisadas para la Manteca de Cacao; el Cacao en Pasta (Cacao) (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao; y el Cacao en Polvo (Cacao) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares en el Trámite 8 del Procedimiento uniforme, con la excepción de las disposiciones sobre las concentraciones de plomo en todos los productos regulados por esas tres normas revisadas y con enmiendas, tales como la exclusión del uso de hexano como coadyuvante de elaboración en la manteca de cacao prensado.

5. Se informó asimismo al Comité de que el CCFAC había refrendado todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de dichas normas. El Comité tomó nota de la decisión de la Comisión de adoptar el nivel de 0,1 mg/kg de plomo en los aceites vegetales, con exclusión de la manteca de cacao, en el entendimiento de que dicho nivel no se aplicaba al plomo en la manteca de cacao⁵. El Comité tomó nota además de que la Comisión había invitado a los gobiernos y las organizaciones interesadas a que proporcionaran datos científicos fiables con el fin de justificar cualesquiera niveles inferiores a 0,5 mg/kg en la manteca de cacao y, para fines de coherencia, para justificar cualesquiera niveles inferiores de plomo en las otras dos normas adoptadas⁶.

¹ CX/CPC 01/1

² 24º período de sesiones, Ginebra, 2-7 de julio de 2001 (ALINORM 01/41)

³ 49ª reunión (extraordinaria), Ginebra, 26-27 de septiembre de 2001

⁴ CX/CPC 01/2

⁵ Informe de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 01/41, párrs. 119-120).

⁶ Norma para la Pasta de Cacao (Cacao) (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao; la Norma para el Cacao en Polvo (Cacao) y las Mezclas de Cacao y Azúcares

6. Se informó al Comité de que las disposiciones de etiquetado habían sido refrendadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, con una pequeña enmienda por razones de coherencia entre las tres normas⁷.

7. El Comité acogió la petición del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de proporcionar datos de validación de estudios en colaboración, así como información relativa a la finalidad y el tipo de método de determinación del contenido de grasa indicado en el *Proyecto de Norma para el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares* (véase también el párr. 71).

PLAN A PLAZO MEDIO Y ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO

8. Se informó al Comité de que la Comisión había adoptado varias enmiendas al Manual de Procedimiento y, en particular, el Comité tomó nota de que los Criterios para el examen de otros factores a que se hace referencia en la segunda declaración de principio mencionaban que “*la integración de otros factores legítimos en la gestión de riesgos no debe crear trabas injustificadas al comercio; se debe prestar una atención especial a las repercusiones que podría tener en los países en desarrollo la incorporación de esos y otros factores*”.

9. El Comité tomó nota asimismo de que la Declaración de Visión Estratégica, incluida en la introducción del Proyecto de Marco Estratégico, destacaba “*los mayores niveles de protección de la salud de los consumidores alcanzables*” como un objetivo constante en la elaboración de las normas del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE

10. El Comité tomó nota de la decisión del Comité Ejecutivo en su 49ª reunión extraordinaria de adoptar el Anteproyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate en el Trámite 5 y adelantarlos al Trámite 6 del Procedimiento uniforme⁸. Se informó al Comité de que el Comité Ejecutivo había remitido al CCCP las observaciones técnicas no relacionadas con la cuestión del uso de grasas vegetales para que las examinara, ya que había considerado que el texto preparado era el resultado de una solución conciliatoria y que dicho texto había sido objeto de una cuidadosa labor para asegurar que se dispusiera de un etiquetado plenamente informativo y correcto del chocolate y los productos de chocolate. En cuanto a las posibles preocupaciones de alergenicidad de las grasas vegetales utilizadas, el Comité tomó nota de la opinión del Comité Ejecutivo de que no parecía haber problemas específicos a este respecto. El Comité Ejecutivo había tomado nota de que las declaraciones de consecuencias económicas negativas para los productores de cacao se habían señalado ya al CCCPC en varias ocasiones y de que se había llegado a una solución conciliatoria a la luz de dichas observaciones.

11. El Comité tomó nota también de la ratificación por el CCFAC de la lista de edulcorantes así como de las disposiciones para el oro y la plata como aditivos. Tomó nota además de las recomendaciones que había formulado el CCFAC, de transferir el nivel máximo para el cobre de la sección Contaminantes a la de “Composición Esencial y Factores de Calidad”, al refrendar las disposiciones para contaminantes. Observó asimismo que el CCFAC había retirado el nivel para el arsénico, habida cuenta de su decisión anterior de interrumpir los trabajos sobre dicho contaminante. El CCFAC estaba examinando también los niveles máximos para el cadmio en varios alimentos, entre los cuales se podrían incluir los productos a base de cacao, si se dispusiera de los datos pertinentes.

12. Se informó al Comité acerca de la decisión del CCMAS de no refrendar los métodos para la determinación del cobre; el Comité tomó nota de que se le había pedido que examinara la posibilidad de adoptar uno de los métodos generales del Codex para el cobre.

⁷ ALINORM 01/22A, párrs. 19-20

⁸ ALINORM 03/3, párrs. 15-16

PROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE (TEMA 3 DEL PROGRAMA)⁹

13. El Presidente recordó que en la última reunión del Comité se habían hecho progresos considerables respecto de la cuestión de la inclusión de las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en los productos de chocolate, y se había logrado en principio un acuerdo sobre una solución conciliatoria que podría ser aceptable para todos los países interesados, incluidos los países productores de cacao. Sobre esta base, el Comité Ejecutivo en su 49ª reunión había adoptado el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y remitido al CCCPC, para que las examinara, las observaciones técnicas distintas de las relativas a las grasas vegetales.

14. Varias delegaciones apoyaron las disposiciones vigentes relativas a la grasa vegetal como solución conciliatoria idónea, que debería permitir finalizar la revisión de la Norma, en el entendimiento de que siempre podía ser sometida a revisión en fecha posterior si fuese necesario. El Comité acordó examinar las cuestiones relativas a la inclusión de las grasas vegetales antes de proceder al examen de la Norma sección por sección, habida cuenta de la importancia de esta cuestión.

INCLUSIÓN DE GRASAS VEGETALES

Sección 6. Etiquetado

15. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que en la norma debían especificarse los términos utilizados para la declaración de grasas vegetales, tales como “chocolate con adición de grasas vegetales”, y que éstos no debían dejarse a la discreción de las autoridades nacionales, ya que ello podría crear problemas al comercio en el futuro. Otras delegaciones apoyaron el texto vigente, puesto que reflejaba el criterio de que un etiquetado apropiado de las grasas vegetales era una condición fundamental para su uso, a la vez que permitía cierta flexibilidad a nivel nacional.

16. El Comité reconoció que el texto actual representaba una solución conciliatoria y que en esta fase no serían aceptables, en general, requisitos más detallados. La delegación del Reino Unido propuso que la Secretaría del Codex llevara a cabo un examen concreto del etiquetado empleado en la práctica en los países miembros para las grasas vegetales y estudiara las posibilidades de armonizarlos. Se señaló que esta sección podía revisarse en el futuro si se observaba que era posible lograr una mayor armonización, teniendo en cuenta los reglamentos nacionales en este sector. El Comité confirmó, en consecuencia, que debía declararse el uso de grasas vegetales en relación con el nombre y/o la representación del producto, y que las modalidades de la declaración podían ser prescritas por las autoridades nacionales. El Comité acordó que las disposiciones de etiquetado relativas a las grasas vegetales se incluyeran en una subsección aparte.

17. Algunas delegaciones propusieron que se incluyera una referencia específica a la declaración de grasas vegetales en las listas de ingredientes. No obstante, el Comité recordó que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados exigía ya la declaración de la lista de ingredientes, y convino en que no había necesidad de repetir tales disposiciones generales de etiquetado.

Sección 7. Métodos de análisis y muestreo

18. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas por Côte d'Ivoire y la India relativas a la falta de un método apropiado para la determinación de grasas vegetales, y recordó que ello era una importante cuestión que había que abordar.

19. La delegación del Reino Unido presentó una propuesta para que se utilizaran dos métodos mencionados en el *Journal* de la AOCS para la detección y la determinación cuantitativa de las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en el chocolate; se especificó asimismo la forma en que habían de realizarse los cálculos según se tratara de tipos de grasas vegetales conocidas o desconocidas.

⁹ CL 2000/46-CPC, ALINORM 01/14, Apéndice IV, CX/CPC 01/3 (observaciones de Brasil, India, Malasia, Polonia, Portugal, España, Estados Unidos de América y CAOBISCO), CX/CPC 01/3-Add. 1 (observaciones de Côte d'Ivoire, Polonia, Japón, Suiza y CAOBISCO), CX/CPC 01/3-Add. 2 (observaciones de la India, Malasia, México, Tailandia, Comunidad Europea y COPAL), CRD1 (observaciones de Italia), CRD2 (observaciones del Canadá), CRD 3 (Filipinas); CRD 4 (Comunidad Europea, en español y francés).

20. La delegación de Bolivia expresó la opinión de que el método propuesto para examen no abordaba las preocupaciones expresadas por los países productores, ya que la precisión del método era de $\pm 2\%$ cuando el tipo de grasa vegetal distinta de la manteca de cacao era una grasa no conocida. Otras delegaciones señalaron que dichos métodos eran por el momento los mejores a disposición, por lo que el Comité decidió añadir una explicación a tal efecto al comienzo de la sección. Se acordó asimismo que la documentación para identificar el tipo de grasas vegetales debía ser facilitada, previa petición, por las autoridades competentes, en el entendimiento de que tal petición debía formularse cuando se necesitara una precisión superior a $MM0,3\%$.

21. El Comité tomó nota de que el método se presentaría para ratificación al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su siguiente reunión, que había de celebrarse en noviembre de 2002, en cuya ocasión se tendría la oportunidad de examinar nuevas observaciones y propuestas o cualesquiera otras novedades relativas a la metodología.

22. Tras examinar la cuestión de las grasas vegetales, el Comité examinó el Proyecto de Norma sección por sección e hizo las enmiendas siguientes.

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

23. El Comité reconoció que, si la norma se aplicaba a “todos los productos de chocolate” ello podía impedir la comercialización de productos de importancia regional o local, que a la fecha no se incluían en la Norma. Por consiguiente, se enmendó el Ámbito de aplicación para referirse a “productos de chocolate”.

24. El Comité convino en que el Ámbito de aplicación no debería limitarse a los productos destinados al consumidor final, ya que algunos productos, tales como el chocolate de cobertura, se comercializaban principalmente para elaboración ulterior. En consecuencia, se enmendó el Ámbito de aplicación para regular los productos destinados al consumo humano, ya que de esta forma se abarcaban tanto los usos del consumidor como los de la industria. Se añadió asimismo una referencia a la lista de productos de chocolate en la Sección 2 para fines de aclaración.

SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN

25. Con referencia a las observaciones escritas de la India sobre las grasas vegetales no comestibles utilizadas en sustitución de la manteca de cacao, la delegación de Burkina Faso señaló que, por ejemplo, en su país y otros países africanos se utilizaba ampliamente la manteca de nuez de galam (*Shorea robusta*), que las normas internacionales debían considerar como producto idóneo para el consumo humano. El Comité recordó que en los preparados de grasas vegetales para chocolate sólo se empleaban grasas comestibles.

26. El Comité convino en que ambos párrafos generales sobre el chocolate que figuraban bajo el título 2.1 *Tipos de chocolates* debían transferirse al comienzo de la Sección 2, ya que se aplicaban a todos los productos incluidos en esta sección. En el primer párrafo, la referencia a emulsinantes y/o aromas fue sustituida por una mención general de aditivos.

2.1.1 Chocolate

27. Algunas delegaciones pusieron en duda las expresiones “chocolate amargo, chocolate semidulce o chocolate oscuro” como sinónimos de chocolate. Otras delegaciones señalaron que estas expresiones eran bien conocidas y de hecho utilizadas en varios países. Después de un intercambio de opiniones, el Comité reconoció que el chocolate estaba descrito con estos nombres en algunas regiones y enmendó consecuentemente el texto, añadiendo también “chocolat fondant” a la lista.

2.1.2 Chocolate dulce

28. Varias delegaciones pusieron en duda la necesidad de una descripción de “chocolate dulce”, ya que consideraban que no se conocía en general ni se comercializaba a nivel internacional. No obstante, el Comité recordó que esta expresión había sido incluida porque reflejaba las prácticas comerciales vigentes en varios países, por lo que retuvo el texto vigente. El Comité convino también en que la expresión española correcta era “chocolate dulce/familiar”.

2.1.3 Chocolate de cobertura

29. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación del Brasil de incluir un contenido mínimo de manteca de cacao del 18 por ciento. No obstante, el Comité tomó nota de que esta disposición se aplicaría más bien al “baño de chocolate” que era un producto diferente, por lo que retuvo el texto original.

2.1.4.1 Chocolate con leche

30. La delegación de Bélgica, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, propuso que se incluyera un nivel mínimo del contenido total de grasas (manteca de cacao y grasa de leche) del 25 por ciento en todos los productos de chocolate con leche, ya que ello era una característica esencial del chocolate con leche en la Unión Europea, y no había ningún nivel mínimo de manteca de cacao para estos productos. La delegación de los Estados Unidos de América, apoyada por otras delegaciones expresó la opinión de que dicho nivel mínimo no era necesario e impediría la innovación.

31. El Comité examinó una propuesta conciliatoria para establecer un nivel mínimo de manteca de cacao del 15 por ciento, o bien un contenido mínimo de manteca de cacao más grasa de leche del 25 por ciento, a reserva de una decisión de la autoridad competente, de conformidad con la legislación aplicable. Algunas delegaciones señalaron que no se había especificado ningún contenido mínimo de grasa para otros productos de chocolate y que los países miembros no habían tenido la oportunidad de examinar las consecuencias de esta propuesta, que podría limitar innecesariamente la innovación tecnológica. A propuesta de la delegación del Reino Unido, el Comité convino en que la autoridad competente podría establecer un nivel de manteca de cacao más grasa de la leche cuando fuera necesario, y enmendó el texto consecuentemente, sin especificar un nivel mínimo. El Comité tomó nota de que ello permitiría la flexibilidad a nivel nacional y que esta cuestión podría volver a examinarse en el futuro si fuera necesario.

32. Se procedió a reorganizar el texto para fines de aclaración, en particular respecto de la definición de extractos secos de la leche, y se hizo la enmienda análoga para todos los productos que contenían tales extractos secos de la leche.

2.1.5 Dulce de manteca de cacao/chocolate blanco

33. El Comité convino en que la expresión “dulce de manteca de cacao” no se utilizaba en la práctica, por lo que acordó suprimirla de las secciones de la descripción y el etiquetado. Quedó entendido que esta expresión podía utilizarse, si fuera necesario, para otros productos no definidos en esta Norma.

2.2 Chocolate en grano y en escamas (pastillas, raspaduras)

34. El Comité convino en que estos productos debían denominarse “chocolate en grano y chocolate en escamas” para fines de aclaración. Se tomó nota de que el chocolate en grano y en escamas se comercializaban para uso por el consumidor final, mientras que las pastillas y raspaduras estaban constituidas de chocolate de cobertura y se utilizaban generalmente para elaboración ulterior. Después de un intercambio de opiniones, el Comité acordó suprimir la referencia a pastillas y raspaduras, ya que su composición estaba regulada por el “chocolate de cobertura”.

2.3 Chocolate relleno

35. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se redujera la parte de chocolate del revestimiento al 20 por ciento, ya que la tecnología actual permitía reducir considerablemente el espesor de los revestimientos. La delegación de Bolivia manifestó preocupación por las repercusiones económicas que podría tener esta reducción para los países exportadores de cacao. Otras delegaciones subrayaron que debía retenerse el porcentaje vigente como requisito mínimo de calidad, por lo que el Comité mantuvo las disposiciones vigentes.

2.4.2.1 Chocolate Gianduja

36. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Italia y el observador de la CE de incluir una cantidad máxima de avellanas del 40 por ciento y aclarar la naturaleza de los ingredientes facultativos. Se señaló que el nombre francés del producto era ligeramente diferente del nombre inglés y mencionaba específicamente las avellanas.

2.4.3 Chocolate a la taza

37. El Comité convino en que sólo debía utilizarse almidón de trigo, arroz o maíz, para evitar la confusión con productos como el almidón de patata.

2.4.4 Chocolate para mesa

38. La delegación de México propuso que se incluyera en la Norma el “chocolate para mesa”, utilizado generalmente con leche o agua, habida cuenta de la importancia de este producto en México y en otros países. El Comité, tras reconocer que se comercializaba considerablemente en países de América Latina y en América del Norte, aceptó esta propuesta. Se tomó nota de que, si bien el uso de “chocolate para mesa” era análogo al “chocolate a la taza”, debía incluirse en sección aparte, habida cuenta de su composición específica.

39. El Comité convino sobre una descripción general de “chocolate para mesa” en función de la granulometría, su principal característica, estableciendo tres subsecciones: “chocolate para mesa”, “chocolate semiamargo para mesa” y “chocolate amargo para mesa”, en función del contenido de manteca de cacao, extractos secos de cacao exentos de grasas y extractos secos totales de cacao.

40. Como enmienda consiguiente, el Comité convino en que las excepciones aplicables al “chocolate a la taza” y el “chocolate familiar a la taza” se aplicarían también al “chocolate para mesa” en toda la Norma, en particular en la descripción de “bombones de chocolate” y el etiquetado de “chocolates surtidos”.

41. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta de la delegación de Suiza de reordenar la sección Descripción para indicar la lista de diferentes tipos de chocolates según su composición, sin enmendar el contenido de las subsecciones, tal como se ha acordado más arriba. Asimismo el Comité decidió añadir una nota al pie del Cuadro 1 para definir los requisitos relativos a los “sólidos de leche”.

SECCIÓN 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

42. En respuesta a una pregunta de las delegaciones del Canadá y EE.UU. la Secretaría informó al Comité de que la sal y las especias debían considerarse como ingredientes alimentarios y no era necesario especificarlas en la sección sobre aditivos alimentarios.

43. El Comité examinó la petición del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de establecer un nivel numérico para vainillina y etil vainillina, habida cuenta de su IDA numérica, y convino con la propuesta de la delegación del Canadá de establecer una dosis máxima de 0,1% o 1 g/kg para la suma de vainillina y etil vainillina. El Comité tomó nota asimismo de que la dosis para el hexano debería expresarse con referencia al contenido de grasa, al igual que para los antioxidantes.

44. Las delegaciones de los Estados Unidos de América, Canadá y Tailandia expresaron su objeción a la inclusión de 952, ácido ciclámico, debido a preocupaciones de inocuidad.

45. La delegación del Japón propuso que se añadieran varios aditivos y señaló que había proporcionado justificación tecnológica al respecto en sus observaciones escritas, sobre todo respecto del uso de antioxidantes y colores en el chocolate blanco. La delegación de Alemania, apoyada por otras delegaciones, expresó la opinión de que la justificación tecnológica no era suficiente para añadir nuevos aditivos a la lista vigente, y que deberían tenerse en cuenta las preocupaciones relacionadas con la salud.

46. El Comité no pudo llegar a un consenso sobre esta cuestión, por lo que acordó retener la lista vigente. Se añadió también una declaración, al efecto de que pudieran utilizarse otros aditivos incluidos en la NGAA a reserva de la autoridad competente, de conformidad con la legislación aplicable, tal como había propuesto la delegación de los Estados Unidos de América.

47. La delegación del Reino Unido subrayó la necesidad de aclarar la relación entre las disposiciones para aditivos incluidas en las normas y la Norma General para los Aditivos Alimentarios, y el Comité convino en que el CCFAC abordara esta cuestión como cuestión prioritaria.

48. La Secretaría indicó que, no obstante la cuestión general de la coherencia entre normas, los aditivos propuestos por el Japón eran todavía objeto de examen por el CCFAC en el Trámite 6 y no se habían adoptado como parte de la NGAA. Algunos de ellos estaban ya incluidos en la NGAA, pero para otros usos distintos del chocolate, tales como el caramelo categoría III y el caramelo categoría IV. Señaló también que los países miembros tenían la oportunidad de formular propuestas y observaciones adicionales en el ámbito del CCFAC, en la fase de ratificación o en el marco de la NGAA.

SECCIÓN 4 CONTAMINANTES

49. El Comité, refiriéndose a la decisión del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos¹⁰ respecto de esta sección, acordó suprimir las disposiciones para arsénico, cobre y plomo y, por consiguiente, eliminar la sección sobre Contaminantes.

SECCIÓN 5 HIGIENE

50. El Comité decidió incluir las disposiciones generales en materia de higiene según lo recomendado en el Manual de Procedimiento¹¹ de la Comisión del Codex Alimentarius.

SECCIÓN 6 ETIQUETADO

6.1 Nombre del alimento

51. El Comité enmendó la sección 6.1.1 para asegurar la coherencia con su decisión anterior sobre la descripción del chocolate dulce.

52. El Comité examinó la cuestión de si el nombre del alimento debía incluir una referencia a todos los ingredientes que representaban más del cinco por ciento del producto. El Comité convino con la propuesta del Observador de la CE de suprimir este párrafo (6.1.2), ya que los requisitos generales de etiquetado eran suficientes para asegurar una descripción clara del producto.

53. Las delegaciones del Canadá y los Estados Unidos de América propusieron que se incluyera una referencia a la declaración de ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, ya que esta cuestión era particularmente importante en el caso del chocolate. No obstante, el Comité acordó que no era necesario repetir las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados a este respecto. El Comité reconoció el problema específico relacionado con el chocolate reelaborado y señaló que debían adoptarse medidas apropiadas para evitar la presencia de nueces en productos de chocolate que generalmente no lo contenían.

54. El Comité convino en que, si los azúcares estaban total o parcialmente sustituidos por edulcorantes, debía incluirse una declaración apropiada, relacionada con el nombre del producto. Las disposiciones relativas al etiquetado de edulcorantes y grasas vegetales se presentaron en subsecciones aparte (véanse también los párrs. 15-17).

6.1.3 Dulce de manteca de cacao / Chocolate blanco

55. El Comité suprimió esta sección en vista de su decisión anterior relativa al dulce de manteca de cacao y teniendo en cuenta también que la sección 6.1.1 regulaba el etiquetado del chocolate blanco.

6.1.4 Chocolate relleno

56. El Comité confirmó que había diferencias en las denominaciones española, francesa e inglesa de estos productos, conforme a las prácticas vigentes.

6.1.8 Uso del término chocolate

57. El Comité incluyó una referencia al país en que el producto se vendía al consumidor final e hizo algunos cambios de redacción.

¹⁰ ALINORM 01/12A, párrs. 105-106

¹¹ 11ª edición, 2000, FAO, pág. 98.

6.2 Declaración del contenido mínimo de cacao

58. Se volvió a redactar el párrafo para reflejar que la declaración debía hacerse a petición de las autoridades competentes y para aclarar la forma de calcular el porcentaje.

6.3 Contenido neto

59. Se suprimió esta sección, debido a que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados regulaba las exenciones aplicables a las unidades pequeñas.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

60. Se enmendó la sección para reflejar la decisión general del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos de incluir referencias al distribuidor y el importador.

SECCIÓN 7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

61. El Comité suprimió los métodos para la determinación de arsénico, plomo y cobre, como consecuencia de su decisión anterior de suprimir la sección de contaminantes.

62. En la sección 7.2, se suprimió la referencia a “chocolate compuesto”, debido a que este producto no se incluía ya en la Norma.

63. Para la determinación de grasa de leche, el método vigente de la IOCCC fue sustituido por el Método Analítico IOCC/ISOMA 5-1972 y se retuvieron los métodos alternativos de la AOAC. Se corrigió la referencia al método de la AOAC para la determinación de la humedad. Se incluyeron las disposiciones relativas a la determinación de grasas vegetales como nueva sección (véanse también los párrs. 18-21).

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE

64. El Presidente recordó los debates anteriores sobre la introducción de grasas vegetales y la preocupaciones expresadas por Cote d'Ivoire en nombre de los países productores en la 17ª reunión; en particular se propuso que el uso de grasas vegetales fuera acompañado por disposiciones relativas a la naturaleza de las grasas, el método de detección y las disposiciones de etiquetado. El Presidente señaló que el Comité había procurado abordar estas preocupaciones para llegar a una solución conciliatoria aceptable a nivel internacional, en el entendimiento de que la Norma podía ser revisada siempre que fuera necesario.

65. La delegación de Bolivia señaló que algunos de los mayores países productores de cacao no habían podido asistir a la reunión y que ello constituía un grave problema; por consiguiente se debían tener en cuenta sus preocupaciones, ya que sus intereses económicos podían quedar negativamente afectados. Asimismo destacó que si los países importadores realmente deseaban tener en cuenta los intereses de los países productores y exportadores de cacao debían comprarles las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, que se utilizarían en la producción de chocolate y productos de chocolate.

66. La delegación de Burkina Faso subrayó que los argumentos de los países productores de cacao habían sido examinados en la CE para llegar a una solución conciliatoria y que deberían hacerse progresos análogos en el Codex; además de la posibilidad de utilizar grasas vegetales, representaba una oportunidad de comercialización para muchos países africanos que producían tales grasas, en particular la manteca de la nuez de galam (*Shorea robusta*).

67. El Comité adelantó el Proyecto de Norma al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 25º período de sesiones (véase Apéndice II)¹².

¹² El Proyecto de Norma, una vez adoptado, sustituiría a las actuales Normas para el Chocolate (CODEX STAN 087), el Chocolate Compuesto y el Chocolate Relleno (CODEX STAN 142), y el Dulce de Manteca de Cacao (CODEX STAN 147)

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (TEMA 4 DEL PROGRAMA)

PARTICIPACIÓN DE LOS PAÍSES EN DESARROLLO

68. La delegación de Bolivia, apoyada por las delegaciones del Brasil y de Burkina Faso y refiriéndose a los debates sostenidos en la Comisión, subrayó la necesidad de incrementar la participación de los países en desarrollo, por lo que propuso que el Comité preparara un informe sobre esta cuestión, incluida la naturaleza de tal participación (representación desde las embajadas o a nivel técnico).

69. La Secretaría indicó que los Comités del Codex no podían preparar informes de ese tipo, pero que la Secretaría del Codex mantenía una base de datos sobre la participación de los países en desarrollo y otros países miembros, que se iba actualizando periódicamente. El Comité tomó nota asimismo de que la Comisión había reconocido la importancia de esta cuestión y acordó en principio que la FAO y la OMS elaboraran normas y procedimientos para establecer un fondo fiduciario destinado a facilitar la participación de los países en desarrollo, para someterlas al examen del Comité Ejecutivo en 2002¹³ como primer paso.

70. La delegación del Reino Unido expresó la opinión de que era particularmente importante incrementar la participación de los consumidores y reflejar sus preocupaciones en la labor del Codex.

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

71. El Comité tomó nota de la petición del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras relativa a la determinación de la manteca de cacao en el cacao en polvo. La delegación de los Países Bajos señaló que el método IOCCC 37 (1990) se había ensayado en colaboración y proporcionaba las referencias pertinentes para su examen por el CCMAS.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 5 del programa)

72. El Comité decidió aplazar sus reuniones *sine die*, ya que había completado su programa de trabajo, en el entendimiento de que la revisión de las normas podía realizarse por correspondencia si fuera necesario.

¹³ ALINORM 01/41, párrs. 65-66

ANEXO I

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en ALINORM 03/14
Proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate	8	Comisión del Codex Alimentarius, 25° período de sesiones (2003)	Párrs. 64-67 y Apéndice II
Disposiciones sobre aditivos	Para ratificación	CCFAC; 34ª reunión	Párrs. 42-48 y Apéndice II
Disposiciones sobre etiquetado	Para ratificación	CCFL; 30ª reunión	Párrs. 51-60 y Apéndice II
Disposiciones sobre métodos de análisis y muestreo	Para ratificación	CCMAS; 24ª reunión	Párrs. 61-63 y 71 y Apéndice II

Appendix/Annexe/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 AL
PRESIDENTE**

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

SECRETARIAT/SECRETARIAT/SECRETARIA

Valérie Mottet
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne
Phone: +41 31 322 69 99
Fax: +41 31 322 95 74
Email: valerie.mottet@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.

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Gertraud Fischinger
Austrian Permanent Representation
at the European Union
Avenue de Cortenberg 30
B-1040 Brüssel
Phone: +322 2345 221
Fax: +322 2356 221
Email: gertraud.fischinger@bmaa.gv.at

BOLIVIA
BOLIVIE

Mr. Julio G. Alvarado A.
Minister
Permanent Mission of Bolivia
139 Rue de Lausanne
1202 Geneva
Phone : +41 22 908 07 17
Fax: +41 22 908 07 22
Email: julgasalvagu@hotmail.com

BRAZIL
BREZIL

Mr. Christovam de Oliveira Araujo
Minister
Brazilian Embassy
Monbijoustr. 68/4
3007 Bern
Phone: +41 31 371 85 15
Fax: +41 31 372 05 25
Email: achristovam@hotmail.com

BURKINA FASO

Mr. Balima Ambroise
Conseiller Economique
Ambassade du Burkina Faso
Place Guy d'Arezzo 16
1180 Bruxelles
Phone : +322 345 9912
Fax : +322 345 06 12
Email : ambassade.burkina@skynet.be

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Theo Biebaut
Conseiller-Chef de division
Ministère des Affaires Economiques
Administration des Relations Economiques
Rue Général Leman 60
B-1040 Bruxelles
Phone: +32 2 206 58 82
Fax: +32 2 230 95 65
Email: theo.biebaut@mineco.fgov.be

Mrs. Alix Lauer
Conseiller juridique
Soremartec S.A. /Groupe Ferrero
187, Ch de la Hulpe
B-1170 Bruxelles
Phone: +32 2 679 04 24
Email: alix.lauer@skynet.be

CANADA
CANADÁ

Mrs. Claudette Dalpé
Associate Director
Food Regulatory Program
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Phone: +1 613 957 1750
Fax: +1 613 941 3537
Email: 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 4V9
Phone: +1 416 510 8034
Email: laurent_laflamme@barry-callebaut.com

**CHINA
CHINE**

Dr. Li Qiang
Shang Hai Entry-Exit Inspection and
Quarantine Bureau of P.R. China
Phone: +86 4 685 630 30 (17530)
Fax: +86 21 685 64 165
Email: lee-qiang@eastday.com

Mr. Zhang Tian Tao
Engineer
Ministry of Agriculture
Nong Zhang Guang Nanli
Phone: +86 10 61 66 74 10
Fax: +86 10 68 05 05 17

Mrs. Deng YUQiong
Engineer
Guang Dong Entry-Exit Inspection and
Quarantine Bureau P.R.C.
A 2512 66 Hua Cheng Road,
Zhu Jiang Xin Cheng
Guangshou
Post Code 510623
Phone: +86 020 38 29 07 72
Fax: +86 020 38 29 07 20
Email: dengyq@gdcic.gov.cn

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Mrs. Charlotte Fruensgaard
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Moerkhoej Bygade 19
DK-2860 Soeborg
Phone: +45 33 95 63 49
Fax: +45 33 95 60 01
Email: chf@fdir.dk

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Prof. Dr. Laila Diao El Din El Mahdy
Deputy Director
Food Technology Research Institute
Agricultural Research Center, Ministry of
Agriculture
9 Gamma St., Giza, Egypt
Phone: + 202 571 83 24 and 0106688688
Fax: + 202 568 46 69
Email: nlftri@internetegypt.com

**FRANCE
FRANCIA**

Mrs. Evelyne Paré
Inspecteur de la Concurrence
Consommation et Répression des Fraudes
Direction Générale de la Concurrence,
59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13
Phone: +33 1 44 97 31 45
Fax: +33 1 44 97 05 27
Email: evelyne.pare@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. 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
75349 Paris 07 SP
Phone: +33 1 49 55 58 60
Fax: +33 1 49 55 50 56
Email: phi-
phung.nguyen@agriculture.gouv.fr.

Mrs. Florence Costa
Responsable affaires légales
Chambre syndicale des chocolatiers
Masterfoods
3, rue de la Sandlach
BP 36
F-67501 Haguenau Cedex
Phone: +33 3 88 05 14 89
Fax: +33 3 88 05 17 50
Email: florence.costa@eu.effem.com

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Mr. Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Verbraucherschutz
Ernährung und Landwirtschaft
Rochustrasse 1
D-53123 Bonn
Phone: +49 228 529 46 55
Fax: +49 228 529-48 42
Email: Hermann.Brei@bmvvel.bund.de

Dr. Sandra Dickert
Fa. Masterfoods GmbH Viersen
Industriering 17
D-41751 Viersen
Phone: +49 21 62 500 341
Fax: +49 21 62 457 35
E-mail: sandra.dickert@eu.effem.com

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

Phone: +49 228 2600722
Fax: +49 228 2600787-89
Email: karsten.keunecke@bdsi.de

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Giuseppe De Giovanni
Ministero Attività Produttive
Via Molise 2
00187 Roma

Phone: +39 (06) 478 877 29
Fax: +39 (06) 478 877 97

Dr. Ciro Impagnatiello
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dipartimento della Qualità dei Prodotti
Agroalimentari
e dei Servizi
Via Settembre 20
00187 Roma

Phone: +39 (06) 4665 65 11
Fax: +39 (06) 488 02 73

Email: blturco@tiscalinet.it

Dr. Luca Ragaglini
Associazione Industrie Dolciarie
Italiane AIDI
Via Barnaba Oriani 92
Roma

Phone: +39 (06) 809 10 71
Fax: +39 (06) 807 31 86

Email: aidi@foodarea.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mrs. Hirakata Kazuyo
Deputy Director
Food Industry Promotion Division
General Food Policy Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

Phone: +81 3 3502 5744
Fax: +81 3 3502 0614
Email: kazuyo_hirakata@nm.maff.go.jp

Dr. Susumu Hirano
Technical Advisor
Japan Food Industry Centre
Sankaido Building 7th Floor
1-9-13 Akasaka
Minato-ku
Tokyo 107-0052

Phone: +81 3 5777 2035
Fax: +81 3 3432 8852
Email: chocolate@chocolate-cocoa.com

Mr. Masanori Ito
Manager Chocolate Section
Lotte, LTD. Central Laboratory
3-1-1, Numakage, Saitama,
Saitama 336-8601, Japan

Phone: +81 48 837 0247
Fax: +81 48 837 0130
Email: itou_masanori@lotte.co.jp

Mr. Tashiro Yoichi
Technical Advisor
Japan Food Industry Centre
1-Sumiyoshi-Izumisano
Osaka, Japan

Phone: +81 924 63 2650
Fax: +81 924 64 9439
Email: 820838@so.fujioil

Mr. Tsuneharu Nakaoji
Technical Advisor
Japan Food Industry Center
Ezaki Glico Co., Ltd
4-6-5, Utajima
Nishishiyodogawa-Ku
Osaka, Japan 555-8502

Phone: +81(06) 6477 8444
Fax: +81(06) 6477 8356
Email: nakaoji-tsuneharu@glico.co.jp

Mr. Kishida Kazuo
Technical Advisor
Japan Food Industry Centre
4-16 Kyobash 2-Chome
Chuoku, Tokyo 104-8002
Japan

Phone: +81 3 3273 3381
Fax: +81 3 3299 5796
Email: Kazvo_Kishida@meiji.co.jp

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

Mrs. Carolina Jaramillo Flores
 Subdirectora de Normalización Sanitaria de la
 Dirección General de Control Sanitario de
 Productos y Servicios, de la Secretaría de Salud
 Donceles No. 39
 Col. Centro
 C.P. 06010, México D.F.
Phone: +55 10 10 05 ext. 206
Fax: +55 12 96 28
Email: cjaramillo@mail.ssa.gob.mx

Mr. Edgar Omar Luviano González
 Asesor Técnico de la Asociación Nacional de
 Fabricantes de Chocolates Dulces y Similares
 Manuel Ma. Contreras # 133-301
 Col. Cuauhtemoc.
 C.P. 06500
 México D.F.
Phone: +55 46 09 74 and 55 46 12 59
Fax: +55 92 24 97
Email: eluviano@chocolatera.com

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Mr. Eelco Klein
 Senior Policy Advisor
 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

Dr. Han Zijderveld
 Manager Laboratories
 Gerken's 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

Dr. Marieke J. 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: mlugt@vbz.nl

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

Mr. Jordi Carbonell
 Director, Legislación Alimentaria
 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

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
 Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
 SE-103 33 Stockholm
Phone: +46 8 405 1168
Fax: +46 8 206 496
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs. Karin Bäckström, M. Sc.
 Chief Government Inspector
 National Food Administration
 Food Standards Department
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
Phone: +46 18 17 14 26
Fax: +46 18 12 76 37
Email: karb@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. Pierre Studer
Food and Consumer Safety
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne

Phone: +41 31 323 31 05
Fax: +41 31 322 95 74
Email: pierre.studer@bag.admin.ch

Mr. Vincent Dudler
Chef de Section Chimie alimentaire
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne, Switzerland

Phone: +41 31 322 95 68
Fax: +41 31 322 95 74
Email: vincent.dudler@bag.admin.ch

Mrs. Helen Falco
Nestlé
Av. Nestlé 55
1800 Vevey VD

Phone: +41 21 924 42 13
Fax: +41 21 924 45 47

Email: helen.falco@nestle.com

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. 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

Dr. Otto Raunhardt
Fédération des Industries Alimentaires Suisses
Case Postale
3000 Berne 16

Phone: +41 31 352 11 88
Fax: +41 31 352 11 85
Email: otto.raunhardt@bluewin.ch

Mrs. Liselotte Steffen
Vizepräsidentin Konsumentenforum
Egghölzliweg 9
CH-3074 Muri

Phone: +41 31 951 25 25
Fax: +41 31 951 25 25
Email: l.steffen@bluewin.ch

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mrs. Phani Na Rangsi
Ministry of Industry
c/o Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Rd.
Bangkok, 10400 Thailand

Phone: +66 20573 3048
Fax: +66 202246 1993
Email: siwimont@tisi.go.th

Mrs. Sasiwimon Tabyam
Office of the National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI St, Ratchathewi
Bangkok, 10400 Thailand

Phone: +66 02246 1993
Fax: +66 02248 7987
Email: siwimont@tisi.go.th

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. Grant Meekings
Head of Food Labelling and Standards Division
Standards
Rm 128 Aviation House
125 Kingsway
London
WC2B 6NH

Phone: +44 20 7276 8180
Fax: +44 20 7276 81 93
Email: grant.meekings@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Mark Woolfe
 Head of Branch
 Food Labelling and Standards Division
 Food Standards Agency
 Rm 123 Aviation House
 125 Kingsway
 London
 WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8176
Fax: +44 20 7276 8193
Email:
mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mrs. 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 20250
Phone: +1 202 720 4063
Fax: +1 202 720 3157
Email: ellen.matten@usda.gov

Dr. Raymond C. Glowaky
 Senior Vice-President, Scientific Affairs
 American Cocoa Research Institute
 8320 Old Court House Road
 Vienna, VA 22182
Phone: +1 703 790 5011
Fax: +1 703 790 0168
Email: ray.glowaky@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@effem.com

Dr. Stanley M. Tarka, Jr.
 Senior Director
 Food Science & Technology
 Hershey Foods Corporation
 Technical Center
 P.O. Box 805
 Hershey, PA 17033-0805
Phone: +1 717 534 5130
Fax: +1 717 534 5076
Email: starka@hersheys.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS**

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr. Olli Mattila
 Administrator
 General Secretariat of the Council of the
 European Union
 175 Rue de la Loi
 B-1040 Brussels
 Belgium
Phone: +32 2 285 8357
Fax: +32 2 285 7928
Email: olli.mattila@consilium.eu.int

Dr. Andreas Lernhart
 Directorate General, Agriculture
 General Secretariat
 Council of the European Union
 Rue de la Loi 175
 B-1048 Bruxelles
Phone: +32 2 285 62 41
Fax: +32 2 285 61 98
Email:
andreas.lernhart@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION

Prof. Alberik Scharpe
 Deputy Head of Unit
 European Commission AGRI-A.II.3
 Rue de la Loi 200
 1040 Brussels
 Belgium
Phone: +32 2 295 59 51
Fax: +32 2 295 53 676
Email: alberik.scharpe@cec.eu.int

Prof. Georges Malliaris
 Administrator
 European Community
 200 Rue de la Loi
 B-1049 Bruxelles
Phone: +32 2 299 83 10
Fax: +32 2 295 36 76
Email: Georgios.Malliaris@cec.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Mr. Guy Valkenborg
Board member and Treasurer
European Food Law Association EFLA
Rue de la loi 235
B-1040 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 230 48 45
Fax: +32 2 230 82 06
Email: eflabelgium@eas.be

Mr. Conny Svensson
European Food Law Association EFLA
Rue de la loi 235
B-1040 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 230 48 45
Fax: +32 2 230 82 06
Email: eflabelgium@eas.be

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRIQUANTS DE SUCRE (CEFS)

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

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

Mrs. Pénélope Alexandre
Manager Technical and Legislative affairs
CAOBISCO
Rue Defacqz, 1
B-1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 539 18 00
Fax: +32 2 539 15 75
Email: penelope.alexandre@caobisco.be

Mr. Fons Kasbergen
Vice-Président, CAOBISCO
Rue Defacqz 1
B-1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 539 18 00
Fax: +32 2 539 15 75
Email: fons@kasbergen.com

Mrs. Anne Loc'h
Chairman, Technical and Legislative Committee
of CAOBISCO
Rue Defacqz 1
B-1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 539 18 00
Fax: +32 2 539 15 75
Email: aloch@groupe.danone.com

MR. MIKE WEBBER
BCCCA
37/41 Bedford Row
UK-London WC1R 4JH
Phone: +44 207 404 9111
Fax: +44 207 404 9110
Email: mike@bcccca.org.uk

Mrs. Wendy Hart
Cadbury Trebor Bassett, 1
Bournville
UK-Birmingham B 30 2LU
Phone: +44 121 451 4161
Fax: +44 121 451 4333
Email : wendy.hart@cspplc.com

Joint fao/who Secretariat

Mrs Selma H. Doyran
Food Standards Officer
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 55826
Fax: +39 06 570 54593
Email: selma.doyran@fao.org

Mr. Christophe Leprêtre
Associate Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 55443
Fax: +39 06 570 54593
Email: christophe.lepretre@fao.org

**SWISS SECRETARIAT
SECRETARIAT SUISSE**

Mrs. Maude Favre
Montagny-les-Monts
Phone : +41 26 660 44 25
Email : favpmmf@vtx.ch

Mrs. Eva Hasselgren
Office du Tourisme de Fribourg
Av. de la Gare 1
1700 Fribourg
Phone : +41 26 321 31 75
Email : sales@fribourgtourism.ch

Mrs. Therese von Gunten
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern
Phone: +41 31 322 87 64
Email: therese.vongunten@bag.admin.ch

Mr. Walther Zimmerli
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern
Phone: +41 31 324 91 88
Fax: +41 31 323 88 40
Email: walter.zimmerli@bag.admin.ch

**PROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE
Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE****(ADELANTADO AL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La Norma se aplicará al chocolate y los productos del chocolate destinados al consumo humano y descritos en la sección 2. El chocolate y los productos de chocolate deben ser preparados a partir de cacao o derivados del cacao con azúcares y podrán contener edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes alimentarios.

2. DESCRIPCIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN

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, y otros aditivos que figuran en la lista de la sección 3 de la presente norma. 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 las secciones 2.1.1.1 y 2.1.2.1 de la presente Norma) y grasas animales distintas de la materia grasa de la leche. Las adiciones en combinación se limitarán al 40% del peso total del producto terminado, con sujeción a las disposiciones de etiquetado de la sección 5.

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 TIPOS DE CHOCOLATE (COMPOSICIÓN)**2.1.1 *Chocolate***

El *chocolate* (en algunas regiones también descrito como chocolate amargo, chocolate semidulce, chocolate oscuro o “chocolat fondant”) 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.

2.1.1.1 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 de trigo, maíz o arroz.

2.1.2 *Chocolate dulce/familiar*

El *chocolate dulce/familiar* 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.

2.1.2.1 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 de trigo, maíz o arroz.

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 *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 entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche). La autoridad competente aplicará el contenido mínimo de extracto seco de leche y de materia grasa de leche de acuerdo con la legislación aplicable. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

Cuando la autoridad competente lo exija, se puede definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

2.1.5 *Chocolate familiar con leche*

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, (incluido un mínimo del 5% de grasa de leche). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

Cuando la autoridad competente lo exija, se puede definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

2.1.6 *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 (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

2.1.7 *Otros productos de chocolate*

2.1.7.1 *Chocolate blanco*

El *chocolate blanco* deberá contener, en extracto seco, no menos del 20% de manteca de cacao y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo de grasa de leche entre el 2,5% y el 3,5% según lo aplique la autoridad competente de acuerdo con la legislación aplicable). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

Cuando la autoridad competente lo exija, se puede definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

2.1.7.2 *Chocolate gianduja*

El *chocolate gianduja* (o uno de los derivados del nombre “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 el producto contenga al menos el 20% y no más del 40% de avellanas.

Los ingredientes siguientes se pueden agregar:

- (a) Leche y/o extracto seco de leche obtenido por evaporación, in proporciones tales que el producto final no contiene más del 5% extracto seco de leche;
- (b) Almendras, avellanas y otras variedades de nueces, enteras o in sémola, in cantidades tales que in combinación con la sémola de avellanas, no representan mas del 60% del producto.

2.1.7.3 Chocolate gianduja con leche

El *chocolate gianduja con leche* (o uno de los derivados del nombre “Gianduja”) es el producto obtenido, en primer lugar, de chocolate con leche con un contenido mínimo de total de extracto seco de leche del 10% y, en segundo lugar, de sémola fina de avellana mezcladas en unas proporciones por las cuales el producto contenga al menos el 15% y no más del 40% de avellanas. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

Los ingredientes siguientes se pueden agregar: almendras, avellanas y otras variedades de nueces, enteras o in sémola, in cantidades tales que in combinación con la sémola de avellanas, no representan mas del 60% del producto.

Cuando la autoridad competente lo exija, se puede definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

2.1.7.4 Chocolate para mesa

Chocolate para mesa es el chocolate no refinado donde el tamaño del grano de azúcar es mayor a 70 micras.

2.1.7.4.1 Chocolate para mesa

El chocolate para mesa deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 11% de manteca de cacao y del 9% de extracto seco magro de cacao).

2.1.7.4.2 Chocolate para mesa semiamargo

El chocolate para mesa semiamargo deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 30% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 15% de manteca de cacao y del 14% de extracto seco magro de cacao).

2.1.7.4.3 Chocolate para mesa amargo

El chocolate para mesa amargo deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 40% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 22% de manteca de cacao y del 18% de extracto seco magro de cacao).

2.2 TIPOS DE CHOCOLATE (FORMAS)

2.2.1 Chocolate en grano y chocolate en copos/ojuelas

El *chocolate en grano* y el *chocolate en copos/ojuelas* 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.

2.2.1.1 Chocolate en grano /Chocolate en copos/ojuelas

El *chocolate en grano/ chocolate en copos/ojuelas* 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.

2.2.1.2 Chocolate con leche en grano/en copos/ojuelas

El *chocolate con leche en grano /chocolate con leche en copos/ojuelas* deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 12% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3% de materia grasa de la leche). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

Cuando la autoridad competente lo exija, se puede definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

2.2.2 Chocolate relleno

El *chocolate relleno* es un producto recubierto con uno o más de los chocolates definidos en la sección 2.1, salvo el chocolate a la taza, chocolate familiar la taza y chocolate para mesa, 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.

2.2.3 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 la sección 2.1, salvo el chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza y los productos definidos en la sección 2.1.7.4 (chocolate para mesa).

CUADRO 1. CUADRO RESUMIDO DE LOS REQUISITOS DE COMPOSICIÓN DE LA SECCIÓN 2¹⁴

(% referido al extracto seco del producto y previa deducción del peso de los otros productos alimenticios comestibles autorizados de la sección 2)

PRODUCTOS	COMPONENTES (%)						
	Manteca de cacao	Extracto seco magro de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de la leche	Total de extracto seco magro de la leche	Almidón / Harina	Avellanas
2. Tipos de chocolate							
2.1 TIPOS DE CHOCOLATE (COMPOSICIÓN)							
2.1.1 Chocolate	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 Chocolate a la taza	≥18	≥14	≥35			< 8%	
2.1.2 S Chocolate dulce/familiar	≥18	≥12	≥30				
2.1.2.1 Chocolate familiar a la taza	≥18	≥12	≥30			< 18%	
2.1.3 Chocolate de cobertura	≥31	≥2,5	≥35				
2.1.4 Chocolate con leche		≥2,5	≥25	2,5-3,5	12-14		
2.1.5 Chocolate con leche familiar		≥2,5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 Chocolate de cobertura con leche		≥2,5	≥25	≥3,5	≥14		
2.1.7 Otros productos de chocolate							
2.1.7.1. Chocolate blanco	≥20	≥14		2,5-3,5			

¹⁴ El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse

2.1.7.2 Chocolate Gianduja		≥ 8	≥ 32				≥ 20 ≤ 60
2.1.7.3 Chocolate Gianduja con leche		$\geq 2,5$	≥ 25	2,5-3,5	≥ 10		≥ 15 ≤ 40
2.1.7.4 Chocolate para mesa							
2.1.7.4.1 Chocolate para mesa	≥ 11	≥ 9	≥ 20				
2.1.7.4.2 Chocolate semiamargo para mesa	≥ 15	≥ 14	≥ 30				
2.1.7.4.3 Chocolate amargo para mesa	≥ 22	≥ 18	≥ 40				
2.2 TIPOS DE CHOCOLATE (formas)							
2.2.1 Chocolate en granos /copos/ojuelas							
2.2.1.1 Chocolate en granos/ copos/ojuelas	≥ 12	≥ 14	≥ 32				
2.2.1.2 Chocolate con leche en granos / Chocolate con leche en copos/ojuelas		$\geq 2,5$	≥ 20	≥ 3	≥ 12		
2.2.2 Chocolate relleno (véase sección 2.2.2)							
2.2.3 Bonbones de chocolate (véase sección 2.2.3)							

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Otros aditivos incluidos en lista aprobada de la Norma general para aditivos alimentarios (GSFA) se pueden utilizar, con sujeción a la autoridad que tiene jurisdicción de acuerdo con la legislación aplicable.

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

3.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Dosis máxima

503(i)	Carbonato de amonio	Limitada por BPF
527	Hidróxido de amonio	
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	
170(i)	Carbonato de calcio	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
528	Hidróxido de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
501(i)	Carbonato de potasio	
525	Hidróxido de potasio	
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	
500(i)	Carbonato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	
526	Hidróxido de calcio	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P ₂ O ₅ en productos finales de cacao y chocolate
334	Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate

3.3 EMULSIONANTES		Dosis máxima		Productos	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos			Productos descritos en 2.1 y 2.2	
322	Lecitinas	BPF		“	“
422	Glicerol			“	“
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg		“	“
476	Ésteres poliglicerides del ácido ricinoléico interesterificado	5 g/kg	15 g/kg	“	“
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	mezclados	“	“
492	Triestearato de sorbitán	10 g/kg		“	“
435	Polietileno (20), monoestearato de sorbitán	10 g/kg			
3.4 AROMATIZANTES		Dosis máxima		Productos	
3.4.1	Aromas naturales como se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos excepto aquellos que imitan el sabor natural del chocolate o de la leche ¹⁵		BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2	
3.4.2	Vainillina		1 g/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2	
3.4.3	Etilvainillina		mezclados	Productos descritos en 2.1 y 2.2	
3.5 EDULCORANTES					
950	Acesulfamo K		500 mg/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2	
951	Aspartamo		2 000 mg/kg	“	“
952	Ácido ciclámico y sales de Na y Ca		500 mg/kg	“	“
954	Sacarina y sales de Na y Ca		500 mg/kg	“	“

¹⁵ Aprobado temporalmente.

957	Taumatina		“	“
420	Sorbitol		“	“
421	Manitol		“	“
953	Isomalta	BPF	“	“
965	Maltitol		“	“
966	Lactitol		“	“
967	Xilitol		“	“
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	100 mg/kg	“	“
3.6 AGENTES DE GLASEADO		Dosis máxima	Productos	
414	Goma arábica (goma de acacia)		Productos descritos en 2.1 y 2.2	
440	Pectina		“	“
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	BPF	“	“
902	Cera candelilla		“	“
903	Cera carnauba		“	“
904	Goma laca		“	“
3.7 ANTIOXIDANTES		Dosis máxima	Productos	
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg	Productos descritos en 2.1.7.1 calculado con referencia al contenido de grasas	
319	Terbutilhidroquinona	200 mg/kg	"	
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg	"	
321	Butilhidroxitolueno	200 mg/kg	"	
310	Galato de propilo	200 mg/kg	"	
307	α -tocoferol	750 mg/kg	"	

3.8 COLORES (SÓLO PARA FINES DECORATIVOS)

175 Oro

BPF

Productos descritos
en 2.1 y 2.2

174 Plata

BPF

3.9 AUMENTADORES DEL VOLUMEN

1200 Polidextrosas A y N

BPF

Productos descritos
en 2.1 y 2.2

3.10 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Hexano (62°C – 82°C)

Dosis máxima

1 mg/kg

Productos

calculado con
referencia al
contenido de grasas

4. HIGIENE

4.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen 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), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

4.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

5. ETIQUETADO

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

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

5.1.1. Los productos descritos en las secciones 2.1 y 2.2 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 5 de la presente Norma. Los productos descritos en la sección 2.1.1 se pueden también describir como chocolate amargo, chocolate semidulce, chocolate oscuro o “chocolat fondant”.

5.1.1.1 Cuando el azúcar se haya sustituido totalmente o parcialmente con edulcorantes, en la denominación del chocolate deberá incluirse una declaración apropiada junto con el nombre del chocolate para mencionar la presencia de los edulcorantes. Ejemplo: “X Chocolate con edulcorantes”.

5.1.1.2 El empleo de grasas vegetales además de manteca de cacao de acuerdo con lo dispuesto en la sección 2 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.

5.1.2 *Chocolate relleno*

5.1.2.1 Los productos descritos en la sección 2.2.2 deberán denominarse “*Chocolate relleno*”, “*Chocolate con X relleno*”, en que X se refiere a la naturaleza del relleno.

5.1.2.2 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 5.1.1 de la presente Norma.

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

5.1.3 Bombones de chocolate

Los productos del tamaño de un bocado descritos en la sección 2.2.3 de la presente Norma se denominarán “Bombones de chocolate” o bien “Pralines”.

5.1.4 Chocolates surtidos

Cuando los productos descritos en las secciones 2.1 o 2.2, salvo el chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza y chocolate para mesa 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.

5.1.5 Otra información exigida

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

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

5.1.6 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 de chocolate derive únicamente del extracto seco magro de cacao, según las disposiciones o las costumbres del país en que el producto se venda al consumidor final, y con objeto de designar otros productos que no pueden confundirse con los que se definen en la presente Norma.

5.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO MÍNIMO DE CACAO

Cuando las autoridades que tiene jurisdicción lo exijan, en los productos descritos en la sección 2.1.1 de la presente Norma se indicará el contenido del extracto seco de cacao, salvo para el chocolate blanco. A efectos de declaración, los porcentajes declarados deberán calcularse en la porción de chocolate tras deducir los otros productos alimenticios comestibles permitidos.

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

5.3.1 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, envasador, distribuidor y/o importador deban aparecer en el envase.

5.3.2 No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor y/o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al producto.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS

6.1 DETERMINACIÓN DEL NÚCLEO Y DEL REVESTIMIENTO DEL CHOCOLATE RELLENO

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

6.2 DETERMINACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

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

6.3 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO DE CACAO

De conformidad con el método AOAC 931.05.

6.4 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO DE LECHE

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

6.5 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA GRASA DE LA LECHE

De conformidad con el método IOCC/ISOMA Analytical Method 5-1972 ó AOAC 945.34, 925.41B, 920.80.

6.6 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

De conformidad con el método IOCCC 26-1988 ó AOAC 977.10 (método de Karl Fischer); o bien AOAC 931.04 ó IOCCC 1-1952 (gravimetría).

6.7 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA TOTAL

De conformidad con el método AOAC 963.15.

6.8 DETERMINACIÓN DE LA GRASA VEGETAL EN EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DEL CHOCOLATE

Los métodos de análisis siguientes son los mejores disponibles a la fecha. Se deberían desarrollar mas adelante. Se deberá presentar la documentación que identifique el tipo de mezcla comercial de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao cuando lo exijan las autoridades competentes.

6.8.1 Detección de las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en el chocolate

Detección de la composición de esteroides en las grasas vegetales refinadas agregadas al chocolate por el método J.Amer. Oil Chem.Soc. 1997, **74(10)**, 1273-1280

6.8.2 Determinación cuantitativa de las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao*

Determinación de los triacilglicerol (C50, C52,C54) presentes en la manteca de cacao y en las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao por GC/FID in J.Amer. Oil Chem.Soc.(1980), **57**, 286-293. En el chocolate con leche, es necesario corregir el resultado por la materia grasa de la leche.

• Interpretación

Cuando se conoce el tipo de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao la cantidad de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao se calcula de acuerdo con J.Amer. Oil Chem.Soc.(1980), **57**, 286-293

Cuando no se conoce el tipo de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, se calcula de acuerdo con el método J.Amer. Oil Chem.Soc (1982), 61 (3), 576-581.

* El objetivo de este método es determinar las grasas vegetales equivalentes a la manteca de cacao (CBE), es decir triglicéridos de tipo SOS. Otras grasas vegetales se pueden agregar solamente en cantidades muy limitadas antes de tener un impacto negativo sobre las propiedades físicas del chocolate. Se pueden determinar estas grasas por métodos convencionales, tales como análisis de ácidos grasos y triacilglicerol.