

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**Tema 3 del programa**

**CX/CPC 01/3**

**Julio 2001**

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

**S**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE**

*19ª reunión*

*Fribourg, Suiza, 3 – 5 de octubre de 2001*

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA**

**EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE**

## **ANTECEDENTES**

1. El Comité tomó nota, en su 18ª reunión<sup>1</sup>, que a pesar de las cuestiones más difíciles relativas a las Normas para el Chocolate y los Productos del Chocolate ha habido un considerable avance al respecto, y convino remitirlo a la Comisión del Codex Alimentarius para su consideración y adopción en el trámite 5, Manual de Procedimiento en su 24º período de sesiones (Ginebra, Suiza, 2-7 de julio de 2001). El documento CX/CPC 01/3 contiene las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2000/46-CPC. Estas observaciones fueron distribuidas para su examen por la Comisión en el 24º período de sesiones.
2. Debido al poco tiempo disponible, la Comisión del Codex Alimentarius en el trámite 5, no pudo examinar el Anteproyecto de Normas para el Chocolate y los Productos del Chocolate. El Comité Ejecutivo examinará este Anteproyecto de Normas en su próxima 49ª sesión extraordinaria, que se celebrará el 26-27 de septiembre de 2001. El Comité basará el debate sobre el Anteproyecto de Normas de acuerdo al resultado de las consideraciones que serán presentadas por el Comité Ejecutivo en dicha sesión extraordinaria.

---

<sup>1</sup> ALINORM 01/14; párr. 75.

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

**Observaciones de Gobiernos y organismos internacionales remitidas en respuesta a la CL 2000/46-CPC por Brasil, India, Italia, Malasia, Polonia, Portugal, España, Estados Unidos de América y CAOBISCO (Asociación de industrias del chocolate, los bizcochos y las confituras de la CE)**

### **REFLEXIONES GENERALES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE LA NORMA**

☞ **España** : Como no hemos recibido la versión en español de ALINORM 01/14, que tampoco está disponible en el sitio del Codex en Internet, nos reservamos el derecho a formular nuevas observaciones cuando la tengamos.

☞ **Estados Unidos** : Estados Unidos de América expresó su satisfacción por los considerables progresos realizados sobre esta Norma en el 18° período de sesiones del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate.

Estados Unidos de América desea formular observaciones sobre varios asuntos que no se resolvieron en el 18° período de sesiones por falta de tiempo. Estados Unidos de América agradece la oportunidad de formular observaciones sobre esta Norma y espera que la reunión en Friburgo, el próximo mes de octubre, sea fructífera.

☞ **Caobisco** : El Codex decidió que algunos puntos de las normas sobre las cuales el Comité del Codex no pudo acordar, estarían sujetas a las legislaciones nacionales. CAOBISCO está sorprendido de esta nueva práctica, siendo que el objetivo de las normas del Codex es lograr la armonización de la legislación alimentaria; en casos de disputa, la OMC toma las normas del Codex como referencia. Aunque las autoridades nacionales permiten algunas libertades sobre ciertos puntos, es difícil llegar a una armonización. CAOBISCO ha notado que esta práctica ha sido introducida en las normas para varios puntos, dentro de los cuales:

- la lista grasas vegetales,
- porcentaje de leche,
- porcentaje de grasas lácteas.

Sin intención de reabrir el debate pero en el interés de lograr claridad, CAOBISCO se pregunta cuáles serían las consecuencias de esta práctica.

Con relación a las disposiciones sobre los "aditivos" incluidas en las 4 normas verticales (Manteca de Cacao, Pasta de Cacao, Cacao en Polvo y Chocolate), CAOBISCO ha notado que las autorizaciones para los aditivos establecidos en estas 4 normas son diferentes de aquéllos establecidos en el Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios, la cual es mucho más amplia y permite más aditivos que los utilizados en los productos cubiertos por las normas verticales. Por lo tanto, CAOBISCO desearía preguntar al Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate cómo las normas verticales y la norma horizontal se combinarían en lo referente a las disposiciones relativas a los "aditivos" y cuál tendrá prevalencia.

## TÍTULO: ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE

### 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

**India:** El Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate (CCPC), en su 28ª reunión, 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 en el chocolate y los productos de chocolate. Al examinar el uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, varios países expresaron su preocupación acerca de que se permitiera hasta el 5% de grasas vegetales e indicaron que no hay un método de análisis que asegure el cumplimiento del límite del 5% propuesto. Tampoco se alcanzó el consenso sobre la naturaleza de las grasas vegetales, que podían utilizarse, y se adelantó el Anteproyecto al Trámite 5 para someterlo al examen de la Comisión.

En este contexto, la delegación de la India quisiera señalar que permitiendo el uso de hasta el 5% de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao se determinaría una ambigüedad y crearía dificultades a las autoridades encargadas para controlar los abusos. Permitiendo el uso de grasas vegetales, sin la descripción de la naturaleza de las grasas vegetales que pueden utilizarse en el producto, no puede excluirse la posibilidad de que se utilicen grasas más baratas, aceite de palma o grasa hidrogenada o hasta grasas no comestibles de origen vegetal como la semilla de *Shorea robusta*, nuez de galam, semilla de *Garcinia* o la pepita de mango. En la India, se detectó presencia de “níquel” en el chocolate, al parecer a causa del uso de grasas vegetales hidrogenadas.

En la última reunión, se señaló también durante los debates que ya se había planteado a la Comisión la dificultad de asegurar el cumplimiento del nivel máximo del 5% de grasas vegetales. En ausencia de un método normalizado seguro para un “análisis cuantitativo” que determine la grasa comestible en presencia de una mezcla de grasa comestible y no comestible, o su combinación, utilizada en el producto final, no sería posible a las autoridades reguladoras asegurar el cumplimiento del nivel máximo del 5% de grasas vegetales, distintas de la manteca de cacao. Por eso es necesario normalizar un método idóneo, sencillo y fiable, que pueda incorporarse en las normas antes de que se permita el uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en el chocolate y los productos de chocolate.

Cabe observar, en los debates sostenidos en la 28ª reunión del CCPC (párrs. 49 al 55) que se recogen en el informe (ALINORM 01/14), que se expresan opiniones divergentes sobre estas cuestiones, por lo que el Anteproyecto de Norma no puede ser aprobado por la Comisión en este período de sesiones.

Por consiguiente, la India cree firmemente que no se debería adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5, a menos que se aborden suficientemente las preocupaciones acerca del posible uso de grasas vegetales no comestibles o indeseables o sus mezclas con el fin de asegurar la inocuidad para la salud y se elabore un método fiable de determinación cuantitativa de las grasas vegetales utilizadas en el producto final y sea revisado por el CCMAS.

En consecuencia la India recomienda que el Proyecto de Norma sea devuelto al Trámite 3 para su nuevo examen, con la enmienda de que se examine para su uso en el chocolate y los productos de chocolate solo una grasa vegetal comestible (y no una mezcla de grasas), reconocida como “comestible” por el Codex .

## 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.

☞ **Malasia:** Malasia considera que la utilización de grasas vegetales debería basarse en la funcionalidad, la versatilidad, las características y la idoneidad de su utilización para fabricar chocolate y productos derivados. Los fabricantes deberían tener la posibilidad de opción para permitirles responder a los diferentes requisitos de los mercados y condiciones climáticas.

Por lo tanto, Malasia desearía modificar el segundo párrafo de la sección 2.1 de la siguiente forma :

*“La adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao no deberá exceder del 5 por ciento 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.

☞ **Portugal:** Este producto debería tener una denominación diferente para evitar la confusión con otros tipos de chocolate.

☞ **España:** La expresión “chocolate dulce”, que figura en el párrafo 2.1.2, debería traducirse al español por “Chocolate familiar”.

### 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.

☞ **Brasil:** Se sugiere que el contenido mínimo de manteca de cacao indicado para el “chocolate de cobertura” sea el mismo que para el “chocolate”, es decir, del 18% (punto 2.1.1).

**Justificación:** las características climáticas de los países y el uso al que esté destinado el producto deberían determinar el contenido de grasa.

#### 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.

**Portugal:** Proponemos que se introduzca un contenido mínimo de grasa total (manteca de cacao y materia grasa de leche) del 25 por ciento.

##### 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).

**Portugal:** Proponemos que se introduzca un contenido mínimo de grasa total (manteca de cacao y materia grasa de leche) del 25 por ciento.

##### 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).

**Portugal:** Proponemos que el producto se denomine simplemente “chocolate blanco”.

## 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.

**Caobisco:** Con respecto al título del punto 2.2., CAOBISCO quisiera eliminar del título las palabras “pastillas y raspaduras”. Estas palabras no son sinónimos de “chocolate en grano” y estos dos productos representan solamente formas del chocolate que no tienen conexión con el chocolate en grano.

### 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).

**Portugal:** Proponemos un contenido mínimo de materia grasa de leche del 3,5 por ciento y de contenido total de grasa del 12 por ciento para este producto.

## 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>					
2.1.1	<i>Chocolate</i>	≥ 18	≥ 14	≥ 35		
2.1.2	<i>Chocolate dulce</i>	≥ 18	≥ 12	≥ 30		
2.1.3	<i>Chocolate de cobertura</i>	≥ 31	≥ 2,5	≥ 35		
2.1.4.	<i>Tipos de chocolate con leche</i>					
2.1.4.1	<i>Chocolate con leche</i>		≥ 2,5	≥ 25	2,5-3,5	12-14
2.1.4.2	<i>Chocolate con leche familiar</i>		≥ 2,5	≥ 20	≥ 5	≥ 20
2.1.4.3	<i>Chocolate con leche de cobertura</i>		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5	≥ 14
2.1.5	<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>					
2.2.1	<i>Chocolate en grano/en escamas</i>	≥ 12	≥ 14	≥ 32		
2.2.2	<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>					

☞ **Caobisco** : Cuadro resumido p.45

Parece que falta un signo  $\geq$  antes de los porcentajes de materia grasa de la leche en el chocolate con leche y el chocolate blanco, en el cuadro que figura en la página 35 del proyecto de norma.

**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>						
2.4.1 <i>Bombones de chocolate</i> (véase sección 2.4.1)						
2.4.2 <i>Chocolates “gianduja”</i>						
2.4.2.1 Chocolate “gianduja” (véase sección 2.4.2.1)			≥ 8	≥ 32		
2.4.2.1 Chocolate “gianduja con leche” (véase sección 2.4.2.2)						≥ 10
2.4.3 <i>Chocolate a la taza</i>						
2.4.3.1 Chocolate a la taza (véase sección 2.4.3.1)						
2.4.3.2 Chocolate familiar a la taza (véase sección 2.4.3.2)						

☞ **Estados Unidos** : Por último, Estados Unidos de América recomienda que se añada una nota a pie de página en el Cuadro 1 para los tipos de chocolate con leche a los que se añadan extractos secos de leche en sus proporciones naturales. De este modo, el cuadro sería coherente con el texto.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

☞ **Portugal:** Observaciones generales sobre los aditivos : En esta sección, deberían tenerse en cuenta las directivas europeas actualmente en vigor relativas a los aditivos.

☞ **Estados Unidos:** Recomendamos que el Comité acepte todos los aditivos alimentarios indicados en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) para esta categoría de productos. La Comisión del Codex Alimentarius decidió destacar las normas horizontales en su trabajo. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos ha realizado grandes progresos en la elaboración de una norma general que el Comité debería aplicar. Se trata de algo especialmente importante para este Comité, puesto que, en el 19º período de sesiones, debería completar su trabajo actual y aplazar sus reuniones.

**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

☞ **Polonia:** Véanse las observaciones formuladas sobre el punto 3.2 del Apéndice III. (En nuestra opinión el contenido de manteca de cacao en la torta de cacao debe ser menor que en la pasta de cacao, dado que la torta de cacao es el producto obtenido por eliminación parcial o completa de la grasa del cacao sin cáscara ni germen o de la pasta de cacao). Además, se limita el E 320 a un máximo de 5g/kg.

☞ **España:** En el párrafo 3.2, Reguladores de la acidez, la dosis máxima limitada por BPF para los aditivos 503 i) a 526, inclusive, debería modificarse al 7 por ciento, cuando estos productos están destinados a la venta al consumidor final. No debería permitirse el aditivo 338 en estos productos.

3.3 EMULSIONANTES		Dosis máxima	Productos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		Productos descritos en 2.1 a 2.4
322	Lecitinas	BPF	" "
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	" "
492	Triestearato de sorbitán	10 g/kg	" "
435	Monoestearato de polioxietilén-(20)-sorbitán	10 g/kg	" "

☞ **Polonia:** No aceptamos la utilización de E 471, E 323, E 422, E 442, E 476 y E 492 combinados. No aceptamos la utilización de E 491 y E 435 en estos productos.

☞ **España:** In para 3.3. Emulsifiers, we propose removing 435 as we do not consider its use to be justified.

3.4 AROMATIZANTES		Dosis máxima	Productos
3.4.1	Aromas naturales, salvo aquellos que imitan el sabor natural de la leche o el chocolate <sup>2</sup>	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
3.4.2	Vainillina	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4
3.4.3	Etilvainillina	BPF	Productos descritos en 2.1 a 2.4

☞ **Estados Unidos:** También recomendamos que se añadan la sal y las especias en la sección 3.4, relativa a los aromatizantes.

3.5 EDULCORANTES		Dosis máxima	Productos
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	" "

<sup>2</sup> Aprobado temporalmente.

☞ **Polonia:** Véanse las observaciones formuladas sobre el punto 4.5 del Apéndice IV: La legislación alimentaria polaca prohíbe el uso de E 1200 para el cacao en pasta.

☞ **España:** El párrafo 3.5 debería incluir los siguientes apartados:

Para los productos alimenticios a los que se hayan añadido poliolos (del 956 al 960) en una proporción superior al 10 por ciento: “el consumo excesivo puede tener un efecto laxante”

Para los productos alimenticios que contengan aspartamo: “contiene una fuente de fenilalanina”.

<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	"

☞ **Polonia:** La legislación alimentaria de Polonia prohíbe la utilización de E 304, E 319, E 320, E 321, E 310 y E 307 en estos productos.

☞ **España:** En el párrafo 3.7, figuran antioxidantes cuya utilización no debería estar permitida en los chocolates. Sólo deberían figurar como aplicación del principio de transferencia de grasas añadidas distintas de la manteca de cacao.

☞ **Estados Unidos:** Los niveles máximos de antioxidantes en el chocolate blanco que figuran en la sección 3.7 deberían definirse en términos de mg/kg de grasa.

<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

☞ **Polonia:** No permitimos la utilización de E 1200.

☞ **España:** En el párrafo 3.9, sugerimos que se suprima la polidextrosa (1200), puesto que no consideramos que su uso esté justificado.

<b>3.10 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN</b>	<b>Dosis máxima</b>
Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg

4. CONTAMINANTES	Nivel máximo
4.1 Arsénico (As)	0,5 mg/kg
4.2 Cobre (Cu)	20 mg/kg
4.3 Plomo (Pb)	1 mg/kg

☞ **Polonia:** Los requisitos nacionales de Polonia sobre los metales pesados en el chocolate son:

Pb 0,30 mg/kg como máximo.

Cd 0,05 mg/kg como máximo.

Hg 0,01 mg/kg como máximo.

As 0,20 mg/kg como máximo.

Zn 50 mg/kg como máximo.

Cu máximo de 20 mg/kg.

☞ **España:** En la sección 4, pedimos que se aclare la inclusión del arsénico y del cobre, porque, de conformidad con el párrafo 27 de ALINORM 99/14, se deberán eliminar las dosis máximas de estos contaminantes.

## 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.

☞ **España:** En el párrafo 6.1.1, en relación con los términos ingleses "bittersweet chocolate" y "dark chocolate", reservamos nuestra opinión hasta que hayamos recibido el documento en español.

**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.

☞ **Brasil:** Se propone que se suprima el texto entre corchetes.

**Justificación:** la inclusión de los productos alimenticios añadidos en cantidad igual o superior al 5% m/m del peso del producto en la denominación no está prevista para los alimentos en general y, por lo tanto, no debe utilizarse para el chocolate.

Se propone que se suprima el nombre del edulcorante en la denominación del chocolate.

**Justificación:** la denominación propuesta para el producto (chocolate edulcorado con aspartamo), es decir, para el chocolate en el que se ha sustituido completamente el azúcar por edulcorante, puede provocar confusión con el chocolate en el que se utiliza información nutricional complementaria, considerando los requisitos establecidos en CAC/GL 23-1997. No es necesario que aparezca el nombre del edulcorante en la denominación del chocolate, porque el aditivo debe figurar en la lista de ingredientes.

☞ **Italia:** Con la aplicación de las normas horizontales para el etiquetado de los productos de chocolate, nos preguntamos si sea aún útil mantener tal previsión para todos los ingredientes añadidos en cantidad igual o superior al 5% m/m del peso del producto.

Por lo que respecta al contenido de grasas vegetales, proponemos una declaración complementaria que mencione la adición de materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, pero cerca de la lista de ingredientes. De este modo, los consumidores quedarán perfectamente informados de la presencia de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao.

Con respecto a la indicación de edulcorantes estamos de acuerdo con la solución propuesta por la Secretaría.

☞ **Malasia:** Malasia considera que la inclusión de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en la lista de ingredientes sería suficiente para informar a los consumidores de que los productos contienen grasas vegetales distintas de la manteca de cacao y estaría en consonancia con el requisito sobre el etiquetado de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999). Por consiguiente, no está justificado ni debería solicitarse el etiquetado adicional de las grasas vegetales indicadas en la etiqueta, junto con el nombre y/o la representación del producto.

En el contexto del Codex, el etiquetado adicional tiene por objeto advertir a los consumidores la presencia de materias o ingredientes en el producto que podrían causar “hipersensibilidad” en algunas personas. Por lo tanto, todo etiquetado adicional para indicar que los productos contienen grasas vegetales distintas de la manteca de cacao puede interpretarse erróneamente como una advertencia a los consumidores.

Malasia considera que la disposición de etiquetado del segundo párrafo de la sección 6.1.2 no está justificada y no es necesaria. Por consiguiente, Malasia desearía proponer que se modifique esta sección como sigue:

*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.*~~

☞ **España:** En el párrafo 6.1.2, proponemos que se suprima el primer apartado, para no establecer la excepción del 5 por ciento. En el último apartado, en caso de adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, proponemos que se añada la siguiente expresión: “contiene grasas vegetales, además de manteca de cacao”.

☞ **Estados Unidos:** Estados Unidos de América expresa su preocupación por el requisito de la sección 6.1.2 de que solamente se incluyan en la denominación del chocolate los productos alimenticios comestibles añadidos en proporción igual o superior al 5 por ciento m/m. Sostenemos que, en relación con cualquier posible alérgeno, por ejemplo el maní u otros frutos secos, debería incluirse una referencia a estos productos alimenticios, incluso a niveles muy inferiores al 5 por ciento. Además, los ingredientes caracterizadores deberían quedar reflejados en la denominación.

☞ **Caobisco:** Respecto del punto 6.1.2., CAOBISCO considera que este párrafo puede ser eliminado completamente del proyecto de norma.

### 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].

☞ **Brasil :** Se propone que se supriman los corchetes y se mantenga el texto.

☞ **Italia :** No estamos de acuerdo en cuanto a la fórmula puesta entre parentésis en el proyecto de norma del Codex.

Consideramos que el termino “chocolate” puede ser utilizado en el etiquetado de un producto compuesto (p.ej.: galleta de chocolate) **únicamente** si se ha utilizado un producto de chocolate (incluido el «chocolate en polvo») previsto por la norma en cuestión.

La cantidad de chocolate destinada a ser utilizada como ingrediente de otros productos representa la mayor parte del mercado del chocolate.

La utilización del termino “chocolate” para los productos «... en los que el gusto deriva de componentes secos desgrasados del cacao», no solo es engañosa para el consumidor, sino también sumamente peligroso para el mercado del chocolate y para la economía de los países productores de cacao.

Si se adoptara tal definición se llegaría a la absurda situación en que el chocolate destinado a ser utilizado por ejemplo en una galleta podría fabricarse legítimamente sin respetar los contenidos mínimos previstos en las normas (por ejemplo: 20% de contenido de grasa vegetal, 10% de cacao, etc..) y figurar en los productos compuestos con la denominación “chocolate”.

☞ **España:** En el párrafo 6.1.8, sugerimos que se supriman los corchetes y que se mantenga el texto.

☞ **Estados Unidos:** En lo que respecta a la sección 6.1.8, Uso del término chocolate, Estados Unidos de América es favorable a que se supriman los corchetes y se introduzca una ligera modificación en la redacción: “los productos que no se definen en la presente Norma ... en caso de que su sabor a chocolate derive únicamente del extracto seco magro de cacao ...”

☞ **Caobisco:** Respecto del punto 6.1.8. “Uso del término chocolate”, CAOBISCO es favorable a que se eliminen los paréntesis y apoya el párrafo tal como está formulado en el proyecto de 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.]

☞ **Brasil:** Uso del término chocolate : Se propone que se supriman los corchetes y se mantenga el texto.

☞ **Italia:** Declaración del contenido mínimo de cacao

Sería preferible tener una norma aceptada en todos los países.

☞ **España:** En el párrafo 6.2, sobre el contenido mínimo de cacao, se deberían suprimir los corchetes para mantener el texto.

☞ **Caobisco:** Respecto del punto 6.2. “Declaración del contenido mínimo de cacao”, CAOBISCO es favorable a que se quiten los paréntesis y apoya el párrafo tal como está formulado en el proyecto de norma.

## 6.3 [CONTENIDO NETO

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

☞ **Brasil:** Contenido neto

Se propone que se suprima este punto.

**Justificación:** este asunto ya está contemplado en el punto 6 norma de la CODEX STAN 1-1985 (Rev. 2-1999). Se propone que se aclare la redacción, porque la palabra “hasta” dificulta la comprensión de la frase.

☞ **España:** Proponemos que se suprima el párrafo 6.3, teniendo en cuenta las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado.

☞ **Caobisco:** Respecto del punto 6.3. “Contenido neto”, CAOBISCO es favorable a que se quiten los paréntesis y apoya el párrafo tal como está formulado en el proyecto de norma.

## 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).

**🇪🇸 España:** En el párrafo 7.9, "... AOAC 977.04 ..." debería modificarse por "... AOAC 977.10 ...".

### **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.