

NORMA DEL CODEX PARA EL CHOCOLATE CODEX STAN 87-1981¹

1. AMBITO DE APLICACIÓN

La norma se aplica a los diversos tipos del producto homogéneo preparado a partir de cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y cacao en polvo, con las adiciones de sustancias tales como azúcares, manteca de cacao, productos lácteos e ingredientes facultativos previstas en la norma, según los tipos de chocolate deseados, y al producto antes mencionado, al cual se han añadido ingredientes o sustancias aromatizantes con objeto de modificar en forma característica las propiedades organolépticas del producto final.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Chocolate

Los productos homogéneos descritos a continuación, y que cumplen los requisitos de composición establecidos en la subsección 3.1 se obtienen por un proceso adecuado de fabricación a partir de la mezcla de uno o más de los siguientes productos según se definen en la Norma para cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y polvo impalpable de cacao para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate: cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao, cacao en polvo incluido cacao en polvo rebajado en grasa, con la adición de mantecas de cacao, o sin ella, según se definen en la Norma para mantecas de cacao (CODEX STAN 86-1981) con los ingredientes facultativos permitidos o sin ellos, y/o aromatizantes, y para:

2.1.1	Chocolate	con adición de azúcares (3.1.1)
2.1.2	Chocolate sin edulcorar	sin adición de azúcares (3.1.2)
2.1.3	Chocolate para revestimiento	con adición de azúcares (3.1.3) y que es apto para fines de revestimiento
2.1.4	Chocolate dulce (corriente)	con adición de azúcares (3.1.4)
2.1.5	Chocolate con leche	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.5)
2.1.6	Chocolate con leche para revestimiento	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.6) y que es apto para fines de revestimiento
2.1.7	Chocolate con leche de alto contenido lácteo	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.7)

¹ Anteriormente CAC/RS 87-1976

2.1.8	Chocolate con leche desnatada	con adición de azúcares y extracto seco de leche desnatada (3.1.8)
2.1.9	Chocolate con leche desnatada para revestimiento	con adición de azúcares y extracto seco de leche desnatada (3.1.9) y que es apto para fines de revestimiento
2.1.10	Chocolate con crema	con adición de azúcares, crema y extracto seco de leche (3.1.10)
2.1.11	Chocolate en grano	con adición de azúcares (3.1.11) y que se presenta en forma de granos
2.1.12	Chocolate en escamas	con adición de azúcares (3.1.12) y que se presenta en forma de escamas
2.1.13	Chocolate con leche en grano	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.13) y que se presenta en forma de granos
2.1.14	Chocolate con leche en escamas	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.14) y que se presenta en forma de escamas.

2.2 **Chocolate aromatizado**

El ***chocolate aromatizado*** es uno de los productos definidos en las Secciones 2.1.1 a 2.1.10, a los que se han añadido, conforme a lo que se permite en la Sección 4.3, aromatizantes en cantidades que comunican al producto final las características organolépticas que se declaran como propiedades en el nombre del alimento

2.3 **Azúcares:** Para los efectos de esta norma, se entiende por azúcares la fructosa y aquellos azúcares para los que la Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado normas.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición (% calculado en relación con el extracto seco del producto)

Constituyentes Producto	Manteca de cacao	Extracto seco Desgrasado de cacao	Total de extracto seco de cacao	Mantequilla Grasas leche
3.1.1 Chocolate	≥ 18	≥14	≥35	
3.1.2 Chocolate no edulcorado	≥50 - ≤58			
3.1.3 Chocolate para revestimiento	≥31	≥2,5	≥35	
3.1.4 Chocolate dulce (corriente)	≥18	≥12	≥30	
3.1.5 Chocolate con leche		≥2,5	≥25	≥3
3.1.6 Chocolate con leche para Revestimiento		≥2,5	≥25	≥3
3.1.7 Chocolate con leche de alto Contenido lácteo		≥2,5	≥20	≥3
3.1.8 Chocolate con leche Desnatada		≥2,5	≥25	≥0
3.1.9 Chocolate con leche Desnatada para Revestimiento		≥2,5	≥25	≥0
3.1.10 Chocolate de crema		≥2,5	≥25	≥3
3.1.11 Chocolate en grano	≥12	≥14	≥32	
3.1.12 Chocolate en escamas				
3.1.13 Chocolate con leche En grano		≥2,5	≥20	≥3
3.1.14 Chocolate con leche En escamas				

3.2 Chocolate aromatizado

- 3.2.1 Chocolate con café: no menos de 1,5% m/m de café molido tostado, o la cantidad correspondiente de café soluble.
- 3.2.2 Otros tipos de chocolate Aromatizado: cantidad suficiente de aromatizantes para comunicar al producto final las características organolépticas que se declaran como propiedades en el nombre del alimento.

3.3 Ingredientes facultativos

		<u>Dosis máxima</u>	<u>Alimento</u>
	3.3.1 Especias	en pequeñas cantidades para	Productos
3.3.2	3.3.2 Sal (cloruro de sodio)	equilibrar el sabor	descritos
			En 2.1 y
		2.2	
	3.3.3 Extracto seco de leche (uno o más de los componentes de la leche entera en polvo)	5% m/m como máximo, calculado con respecto al extracto seco	Chocolate y chocolate para revestimiento, chocolate
		no	
		edulcorado,	chocolate dulce (corriente), chocolate en grano y chocolate en escamas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 Agentes alcalinizantes y neutralizantes transferidos en proporción a la cantidad máxima, según se dispone en la Norma para cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y polvo impalpable de cacao.

<u>Dosis máxima</u>	<u>Alimento</u>
---------------------	-----------------

4.2 Emulsionante

4.2.1	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	15 g/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2
4.2.2	Lecitina descritos	5g/kg del componente de lecitina insoluble en aceto na	Productos en 2.1.1 – 2.1.10
	descritos	10g/kg del componente de lecitina insoluble en acetona	Productos en 2.1.11 – 2.1.14
4.2.3	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	7g/kg	Productos descritos en 2.1.1 – 2.1.10
4.2.4	Polirricenoleato de poliglicerol descritos	5 g/kg	Productos en 2.1.1 – 2.1.10
4.2.5	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	Productos descritos en 2.1.1 – 2.1.10
4.2.6	Triestearato de sorbitán	10g/kg	Productos descritos en 2.1.1 – 2.1.10
4.2.7	Monoestearato de polioxietilen (20) sorbitán	10 g/kg	Productos descritos en 2.1.1 – 2.1.10
4.2.8	Total de emulsionantes	15 g/kg, solos o en combinación	Productos descritos en 2.1.1 – 2.1.10

4.3 Aromatizantes

4.3.1	Aromas naturales según se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos, salvo aquellos que imitan el sabor natural	en pequeñas cantidades para equilibrar el sabor	Productos descritos en 2.1 y 2.2
-------	---	---	----------------------------------

De la leche o el chocolate²

4.3.2 Vainillina

4.3.3 Etilvainillina

5. CONTAMINANTES

5.1	Arsénico (As)	0,5 mg/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2, excepto chocolate
		1 mg/kg	Chocolate sin edulcorar
5.2	Cobre (Cu) descritos	15 mg/kg	Productos en 2.1 y 2.2, excepto chocolate
		30 mg/kg	Chocolate sin edulcorar
5.3	Plomo (Pb) descritos	1 mg/kg	Productos en 2.1 y 2.2, excepto chocolate
		2 mg/kg	Chocolate sin edulcorar

6. HIGIENE

² Aprobado temporalmente.

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con las Secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius).
- 6.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materias indeseables.
- 6.3 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancia alguna originada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- 6.4 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos.

7. Etiquetado

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 Chocolate

Los productos descritos en la Sección 2.1.1, y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.1 de la Norma deberán denominarse "**chocolate**".

7.1.2 Chocolate sin edulcorar

Los productos descritos en la Sección 2.1.2 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.2 de la Norma deberán designarse "**chocolate sin edulcorar**".

7.1.3 Chocolate para revestimiento

Los productos descritos en la Sección 2.1.3 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.3 de la Norma deberán llevar la denominación de "**chocolate para revestimiento**". El chocolate para revestimiento que contenga como mínimo 16% m/m de extracto seco desgrasado del cacao, calculado con relación a la sustancia seca, podrá denominarse "**chocolate oscuro para revestimiento**".

7.1.4 Chocolate dulce o corriente

Los productos descritos en la Sección 2.1.4 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.4 de la Norma deberán denominarse "**chocolate dulce**" o "**chocolate corriente**".

7.1.5 Chocolate con leche³

Los productos descritos en la Sección 2.1.5 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.5 de la Norma deberán denominarse "**chocolate con leche**".

7.1.6 Chocolate con leche para revestimiento

Los productos descritos en la Sección 2.1.6 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.6 de la Norma deberán denominarse "**chocolate con leche para revestimiento**".

7.1.7 Chocolate con leche de alto contenido lácteo⁴

Los productos descritos en la Sección 2.1.7 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.7 de la Norma deberán denominarse "chocolate con leche". El producto deberá llevar también muy cerca del nombre una declaración del porcentaje de extracto seco mínimo de cacao y de extracto seco mínimo de leche.

7.1.8 Chocolate con leche desnatada

Los productos descritos en la Sección 2.1.8 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.8 de la Norma deberán denominarse "**chocolate con leche desnatada para revestimiento**".

7.1.9 Chocolate con leche desnatada para revestimiento

Los productos descritos en la Sección 2.1.9 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.9 de la Norma deberán denominarse "**chocolate con leche desnatada para revestimiento**".

7.1.10 Chocolate de crema

Los productos descritos en la Sección 2.1.10 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.10 de la Norma deberán denominarse "**chocolate de crema**".

7.1.11 Chocolate en grano

³ Véase también la disposición que aparece en 7.3.1

⁴ Véase también la disposición que aparece en 7.3.1

Los productos descritos en la Sección 2.1.11 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.11 de la Norma deberán denominarse "**chocolate en grano**".

7.1.12 Chocolate en escamas

Los productos descritos en la Sección 2.1.12 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.12 de la Norma deberán denominarse "**chocolate en escamas**".

7.1.13 Chocolate con leche en grano

Los productos descritos en la Sección 2.1.13 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.13 de la Norma deberán denominarse "**chocolate con leche en grano**".

7.1.14 Chocolate con leche en escamas

Los productos descritos en la Sección 2.1.14 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.14 de la Norma deberán denominarse "**chocolate con leche en escamas**".

7.1.15 Chocolate aromatizado

Los productos descritos en la Sección 2.2, y que se ajustan a lo estipulado en la Sección 3.2, deberán denominarse "**chocolate aromatizado**".

7.1.15.1 Deberá declararse el aroma caracterizante distinto del aroma del chocolate.

7.1.15.2 Los ingredientes que son especialmente aromáticos y que caracterizan el producto deberán formar parte del nombre del producto (por ejemplo, chocolate con Moca).

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones, con la salvedad de que cualquiera de las mantecas de cacao enumeradas en las Secciones 2.2.1 a 2.2.4 de la Norma para Mantecas de cacao podrá ser declarada en la lista de ingredientes como "Manteca de cacao", pero los ingredientes que hayan sido alcalinizados deberán declararse como "x alcalinado" (donde "x" es el ingrediente).

7.3.1 Declaración de los contenidos mínimos de extracto seco de cacao y de leche

Todos los productos de chocolate comprendidos en esta Norma deberán llevar muy cerca del nombre una declaración del extracto seco de cacao y también, para los productos de chocolate con leche, una cifra global de la cantidad de extracto seco magro de leche y de la materia grasa de leche, salvo que los gobiernos de los países en que se emplean nombres diferentes para distinguir los productos podrán permitir que no se declare uno o ambos.

- 7.3.2 El chocolate para revestimiento, el chocolate con leche para revestimiento y el chocolate con leche desnatada para revestimiento deberán llevar una declaración adicional del contenido de manteca de cacao del producto.

7.4 Contenido neto

- 7.4.1 El contenido neto deberá declararse, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o "avoirdupois" o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el alimento.
- 7.4.2 Las unidades pequeñas de hasta 25 g podrán excluirse de la declaración del peso neto en la etiqueta.

8. MÉTODOS DE ANALYSIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

