

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 00/3
Agosto 2000**

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS EL CACAO Y EL CHOCOLATE
18ª reunión
Fribourg, Suiza, 2 – 4 de noviembre de 2000**

- PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS
EN EL TRÁMITE 7:**
- (A) MANTECAS DE CACAO**
 - (B) CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DEL Prensado DE CACAO, PARA USE EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CACAO Y EL CHOCOLATE**
 - (C) CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR**

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6 SOBRE LOS PROYECTOS DE NORMAS
(Cartas circulares 1998/43-CPC y 1999/13 GEN)**

Gobiernos y organismos internacionales

Cuba, Países Bajos, Suiza, Tailandia
Caobisco (Asociación de industrias del chocolate, galletas y dulces de la Unión Europea)

CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA CARTA CIRCULAR CL 1999/13-GEN

Cuba

Como productores de cacao y manteca de cacao apoyamos la posición de las delegaciones que se oponen a la introducción de hasta un 5% de grasas vegetales diferentes a la del cacao por la repercusión económica negativa que tendría tanto para la industria como para la agricultura de nuestros países. Estamos de acuerdo con la introducción de las grasas vegetales sólo para la fantasías de chocolate u otro para el cual no se usa la denominación exclusiva de chocolate.

En cuanto al chocolate con leche consideramos que esta denominación no debe ser acotada por el alto contenido de leche y sí por para el tipo de leche, informándole al consumidor en la declaración de ingredientes el por ciento de leche que se le adiciona y el tipo.

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA MANTECAS DE CACAO
(ALINORM 99/14, Apéndice II)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

Ninguna observación.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DE MANTECA DE CACAO

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

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

Cuba

De acuerdo con este anteproyecto. Consideramos que es muy objetivo que se plasmen en la definición del producto solamente dos características, es decir, contenido de ácidos grasos libres y materia insaponificable, con sus correspondientes valores. Somos del criterio que el nombre del producto es Manteca de Cacao, independientemente del método de obtención.

Países Bajos

La delegación holandesa declara que:

- Los nuevos resultados de laboratorio muestran que no hay necesidad de elevar el porcentaje máximo (0,35%) de materia insaponificable en el caso de la manteca de prensado de cacao; y
- Con respecto a la materia insaponificable debería haber dos definiciones de manteca de cacao: una para la manteca de prensado de cacao y otra para la manteca de cacao distinta de la de prensado.

Por consiguiente proponemos que se supriman los corchetes en el proyecto de norma (N.B. en ese caso la definición de manteca de cacao será similar a la que figura en la nueva directiva de la UE para los productos del cacao y el chocolate, con la excepción de que esta última incluía una explicación y un método de análisis adicionales).

En cuanto al contenido de ácidos grasos libres “(expresado como ácido oleico)” y la materia insaponificable (determinada utilizando éter de petróleo), lo más probable es que los países miembros de la UE soliciten que en las normas del Codex se incluyan más explicaciones y métodos de análisis.

Suiza

Definición: Nuestros miembros tienen opiniones diferentes respecto de la necesidad de una definición separada para la manteca de prensado de cacao.

Caobisco

Suprimir los corchetes e introducir el siguiente cambio:

“excepto en el caso de la *pura manteca de primer prensado* de cacao, que no debe exceder de 0,35% m/m”



3. ADITIVOS ALIMENTARIOS¹	
3.1 Coadyuvante de elaboración	Nivel máximo en el producto final
Hexano (62°C – 82°C)	1 mg/kg

Ninguna observación.

4. CONTAMINANTES	NIVEL MÁXIMO
4.1 Plomo (Pb):	0,5 mg/kg ²

Suiza

Proponemos introducir un nivel máximo para hidocarbonatos minerales (20 mg/kg) procedentes de los sacos de yute.

5. HIGIENE
5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997; <i>Codex Alimentarius</i> Volumen 1B).
5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materias indeseables.
5.3 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan hacerlos nocivos para la salud.
5.4 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

Ninguna observación.

Nota de la Secretaría: Se invita al Comité a utilizar el texto adoptado por la Comisión (véase CX/CPC00/2, A.4)

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

Ninguna observación.

6.1 NOMBRE DEL PRODUCTO
6.1.1 Manteca de Cacao
[texto pendiente de elaboración]

Caobisco

Añadir: La grasa obtenida de los granos de cacao o de una parte de los mismos.

[6.1.1.1 Manteca del prensado de cacao]
[texto que será elaborado en caso de considerarse necesario]

¹ Aprobado.

² No aprobado.

Caobisco

Añadir: La grasa obtenida mediante el prensado de una o más de las siguientes materias primas: cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao, torta del prensado de cacao con contenido reducido de grasas.

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

La información exigida en la Sección 6.1 de esta norma y en la Sección 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados figurará o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que los acompañen.

Ninguna observación

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

7.1 DETERMINACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS LIBRES

De conformidad con IUPAC (1987) 2.201.

7.2 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA INSAPONIFICABLE

De conformidad con IUPAC (1987) 2.401.

7.3 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

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

Ninguna observación

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN PASTA
(LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO,
PARA USO EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE
(ALINORM 99/14, Apéndice III)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

Cuba

De acuerdo con el documento tal y como ha sido circulado.

2. DESCRIPCIONES

2.1 CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE)

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

Ninguna observación

2.2 TORTA DE CACAO

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

Ninguna observación

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

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

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

Ninguna observación

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS³

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

³ Aprobados (excepto el glicerol). En su 17ª reunión, el Comité convino en incluir el glicerol en la espera de la clasificación de sus funciones en los productos cubiertos por la Norma (ALINORM 99/14, párr. 39).

4.1	Alcalinizantes	Dosis máxima
503(i)	Carbonato amónico }	Limitada por las BPF
527	Hidróxido amónico }	
503(ii)	Hidrógenocarbonato amónico }	
170(i)	Carbonato cálcico }	
504(i)	Carbonato magnésico }	
528	Hidróxido magnésico }	
501(i)	Carbonato potásico }	
525	Hidróxido potásico }	
501(ii)	Hidrógenocarbonato potásico }	
500(i)	Carbonato sódico }	
524	Hidróxido sódico }	
500(ii)	Hidrógenocarbonato sódico }	
526	Hidróxido cálcico }	
338	Acido ortofosfórico }	
334	Acido L-tartárico }	5g/kg
4.2	EMULSIONANTES	DOSIS MÁXIMA
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos } comestibles }	Limitada por las BPF
322	Lecitina }	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos }	10g/kg
4.3	AROMATIZANTES	DOSIS MÁXIMA
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos } que imitan el aroma natural del chocolate o de la } leche }	Limitada por BPF
	Vainillina }	
	Etilvainillina }	

Caobisco

En el apartado 4.1 Reguladores de la acidez – después de 526 Hidróxido de calcio → añadir: 530 Óxido de magnesio, limitada por las BPF

5.	CONTAMINANTES	Dosis máxima
	Contaminantes	
5.1	Plomo	2 mg/kg ⁴

Suiza

La siguiente observación con respecto a las mantecas de cacao: proponemos introducir un nivel máximo para los hidrocarbonatos minerales (20 mg/kg) procedentes de los sacos de yute.

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

⁴ No aprobado.

- 6.2 En la medida compatible con unas buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.
- 6.3 Cuando se examinen según métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos:
- a) no deberán contener microorganismos que puedan desarrollarse bajo condiciones normales de almacenaje; y
 - b) no deberán contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan hacerlos nocivos para la salud.

Ninguna observación

Nota de la Secretaría: Se invita al Comité a utilizar el texto adoptado por la Comisión (véase CX/CPC00/2, A.4)

7. ETIQUETADO

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

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

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

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

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

La información exigida en la Sección 7.1 de esta norma y en la Sección 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados deberá figurar en el recipiente o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán reemplazarse por una marca de identificación, a condición de que sea una marca claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

Ninguna observación

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 DETERMINACIÓN DE LA CÁSCARA DE CACAO

De conformidad con AOAC 968.10 y 970.23.

8.2 DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS TOTALES

De conformidad con AOAC 972.15.

8.3 DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO CLORHÍDRICO

De conformidad con AOAC 972.15B.

8.4 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

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

Ninguna observación

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CACAO EN POLVO
(CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR
(ALINORM 99/14, Apéndice IV)**

Caobisco

Caobisco propone modificar el título del Apéndice IV para que se lea como sigue:
Anteproyecto de Norma revisada para el Cacao en Polvo (Cacao) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar y/o *Edulcorantes*

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

Cuba

De acuerdo en general con el documento con la observación de que en el caso de nuestro país, en la producción de cualquier producto de chocolate se emplea azúcar, nunca edulcorantes ni antioxidantes (véase 4. Contaminantes)

Tailandia

Las mezclas de cacao y azúcar se regularon como bebida.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 PRODUCTOS DE CACAO

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

Ninguna observación

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

3.1.1 Cacao en polvo o cacao

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

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

Suiza

Estamos de acuerdo con los valores propuestos (contenido mínimo de manteca de cacao 20%, contenido máximo de humedad 7%) para el cacao en polvo y el cacao en polvo rebajado en grasa: pueden suprimirse los corchetes.

Tailandia

Estamos de acuerdo con un contenido mínimo de manteca de cacao = 20% m/m, calculado con referencia al extracto seco, y un contenido máximo de humedad = 7% m/m.

Caobisco

Suprimir los corchetes en el apartado 3.1.1 Cacao en polvo o cacao

Manteca de cacao: **20%** m/m como mínimo, calculado con referencia al extracto seco
Contenido de humedad: **7%** m/m como máximo.

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

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

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

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

Ninguna observación

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

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

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

Caobisco

Suprimir los corchetes en el apartado 3.1.2 Cacao en polvo rebajado en grasa o cacao rebajado en grasa:

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

Contenido de humedad: **7%** m/m como máximo.

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

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

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

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

Ninguna observación

[3.1.3 Chocolate en Polvo

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

Caobisco

Añadir y modificar como sigue:

Chocolate en polvo: mezcla del cacao en polvo ***tal como se define en § 3.1.1*** con azúcar y/o edulcorantes que contiene no menos del **29%** m/m de cacao en polvo, calculado con referencia al extracto seco.

Añadir la siguiente definición de cacao en polvo rebajado en grasa:

3.1.4 Cacao en polvo rebajado en grasa

Mezcla de cacao en polvo rebajado en grasa tal como se define en el apartado 3.1.2 con azúcares y/o edulcorantes, que contiene no menos del 29% m/m de cacao en polvo rebajado en grasa calculado con referencia al extracto seco.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS		Dosis máxima
3.2.1	Espicias }	Limitada por las BPF
3.2.2	Sal (Cloruro sódico) }	

Ninguna observación

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS⁵

Cuba

De acuerdo en general con el documento con la observación de que en el caso de nuestro país, en la producción de cualquier producto de chocolate se emplea azúcar, nunca edulcorantes ni antioxidantes (véase también 1. Ámbito de aplicación).

Suiza

Proponemos añadir polidextrosa (limitada por la BPF), preferiblemente en una nueva categoría 4.6 “Aumentadores del volumen”.

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ		Dosis máxima	
503(i)	Carbonato amónico }	Limitada por las BPF	
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico }		
527	Hidróxido amónico }		
170(i)	Carbonato cálcico }		
330	Acido cítrico }		
504(i)	Carbonato magnésico }		
528	Hidróxido magnésico }		
501(i)	Carbonato potásico }		
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico }		
525	Hidróxido potásico }		
500(i)	Carbonato sódico }		
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico }		
524	Hidróxido sódico }		
338	Acido ortofosfórico		2,5 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ con referencia a la fracción de cacao
334	Acido L-tartárico		5 g/kg con referencia a la fracción de cacao

Ninguna observación

4.2 EMULSIONANTES		
Cada uno de los emulsionantes:		
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles }	Limitada por las PF
322	Lecitina }	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos }	10 g/kg con referencia al producto terminado
473	Esteres de sacarosa de los ácidos grasos comestibles }	

Ninguna observación

⁵ Aprobado excepto el silicato de aluminio y potasio (555)

4.3	AGENTES AROMATIZANTES		
	Aromas naturales y artificiales, salvo	}	
	aquéllos que imitan el aroma natural de la	}	
	leche o el chocolate	}	Limitada por las BPF
	Vainillina	}	
	Etilvainillina)	}	

Ninguna observación

4.4	AGENTES ANTIAGLUTINANTES		
559	Silicato aluminico	}	10 g/kg en las mezclas de cacao
552	Silicato cálcico	}	y azúcar
553 (i)	Silicato magnésico	}	
553 (ii)	Trisilicato magnésico	}	
553 (iii)	Talco	}	
555	Silicato de aluminio y potasio ⁶	}	
554	Silicoaluminato sódico	}	
551	Dióxido de silicio amorfo	}	
341(iii)	Fosfato tricálcico	}	

Ninguna observación

4.5	EDULCORANTES		Dosis máxima
953	Isomaltitol		
966	Lactitol	}	
421	Manitol	}	
965	Maltitol y jarabe de maltitol	}	Limitada por las BPF
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	}	
967	Xilitol	}	

Caobisco

Después de 967 Xilitol añadir:

Polidextrosa⁷, limitada por las BPF

5.	CONTAMINANTES		Nivel máximo sobre la base de la fracción de cacao
5.3	Plomo		2 mg/kg

Ninguna observación

6.	HIGIENE
6.1	Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997; <i>Codex Alimentarius</i> Volumen 1B).
6.2	En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.
6.3	Cuando se examinen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud.

⁶ No aprobado.

⁷ 1200 polidextrosa A y N (DJA no especificada).

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

Ninguna observación

7. ETIQUETADO

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

Ninguna observación

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

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

Ninguna observación

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

Caobisco

~~Suprimir fortement~~ ("Poudre de cacao ~~fortement~~ dégraissé" o "Cacao ~~fortement~~ dégraissé")

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

Ninguna observación

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

Ninguna observación

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

Ninguna observación

7.1.6 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en 3.1.2.1.1 de la norma deberá ser: "***Cacao edulcorado rebajado en grasa***" o "***Cacao en polvo edulcorado rebajado en grasa***", "Sweetened cocoa, Fat-Reduced" o "Sweetened Cocoa Powder, Fat-Reduced" (Cacao sucré fortement dégraissé" o "Poudre de cacao sucré fortement dégraissé).

Caobisco

AÑADIR Y SUPRIMIR 7.1.6 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2.1.1 de la norma deberá ser:

“Cacao edulcorado rebajado en grasa” o “Cacao en polvo edulcorado rebajado en grasa” o “Chocolate para beber REBAJADO EN GRASA” o “Chocolate para beber rebajado en grasa”

(“Cacao sucré **FORTEMENT** dégraissé” o “poudre de cacao sucré **FORTEMENT** dégraissé” o “Chocolat á boire **FORTEMENT** dégraissé”).

Esta categoría de “Chocolate para beber rebajado en grasas” debe trasladarse de 7.1.7 a 7.1.6 para guardar coherencia con el empleo de la declaración de contenido de “chocolate” tal como se estipula en 7.1.11.

Se observará que esto es correcto para la categoría “Chocolate para beber” en 7.1.3.

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

Caobisco

7.1.7 El nombre del producto descrito en la Sección 3.1.2.1.2 de la norma deberá ser: “*Mezcla edulcorada de cacao rebajada en grasas*” o “*Mezcla edulcorada con cacao rebajada en grasa*” (“Préparation sucrée á base de cacao **fortement** dégraissé”, “mélange sucré avec cacao **fortement** dégraissé”).

También en este caso, como se ha indicado para el apartado 7.1.6:

La categoría “Chocolate para beber rebajado en grasas” debe trasladarse de 7.1.7 a 7.1.6 para que sea coherente con el uso de la declaración de “Chocolate” tal como se estipula en 7.1.11.

Se observará que esto correcto para la categoría “Chocolate para beber”, en el apartado 7.1.3.

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

Caobisco

Suprimir: “**fortement**”

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

Caobisco

Suprimir los corchetes.

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

Caobisco

INSERTAR 7.1.10 El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.4 de la norma deberá ser: “*Chocolate en polvo rebajado en grasa*” (“Chocolat en poudre dégraissé”).

7.1.10 Las palabras “*contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa) x%*” deberán figurar cerca del nombre del producto, siendo “x” el porcentaje efectivo de cacao en polvo en el producto.

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

Caobisco

Obsérvese que la designación “chocolate” y el nivel de 25% deben clarificarse.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 DETERMINACIÓN DE LAS MANTECAS DE CACAO

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

8.2 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO

Por elaborarse.

8.3 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO REBAJADO EN GRASA

Por elaborarse.

8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD (PÉRDIDA POR DESECACIÓN)

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

8.5 DETERMINACIÓN DE LOS AZÚCARES

De conformidad con AOAC 980.13.

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

De conformidad con AOAC 972.15.

8.7 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con AOAC 934.07.

Ninguna observación