

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

En caso de discrepancias, prevalece la versión en inglés

COMISIÓN EUROPEA

Dirección General de Salud e Inocuidad Alimentaria

Cadena alimentaria: partes interesadas y relaciones internacionales

Relaciones internacionales bilaterales

Bruselas, 06 de noviembre de 2019
SANTE.DDG2.D.3/JL(2019)7667435

A quien corresponda,

Asunto : Interpretación del Reglamento (UE) No 488/2014 que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 en cuanto a los niveles máximos de cadmio en chocolate y derivados del cacao.

Es un placer dirigirme a usted con respecto a una aclaración del Reglamento (UE) No 488/2014 que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios, especialmente en los niveles máximos de cadmio para chocolate y productos derivados del cacao.

En primer lugar, me gustaría clarificar el alcance de las tres (03) primeras categorías relacionadas a chocolates. Estas categorías se presentan de la siguiente manera:

Categoría	Nivel máximo
Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 %	0,10 mg/kg
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao \geq 30 %	0,30 mg/kg
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao \geq 50 %	0,80 mg/kg

Ninguna de las categorías mencionadas anteriormente se refiere al cacao en grano. En ese sentido, esos niveles máximos de cadmio no aplican al cacao en grano.

La cuarta categoría se refiere al nivel máximo de 0.60 mg/kg de cadmio que aplica a “cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final”. Esto no aplica al polvo de cacao vendido para procesamiento de alimentos, salvo para el procesamiento chocolate en polvo o cacao en polvo azucarado vendidos al consumidor final. Esto significa:

N	Producto	Propósito de uso	Nivel máximo de cadmio
1	Cacao en polvo	Vendido al consumidor final	0.60 mg/kg aplicado al cacao en polvo
2	Cacao en polvo	No para consumo final. Procesamiento posterior (*)	NO se aplican niveles máximos para el cacao en polvo
3	Cacao magro en polvo	Vendido al consumidor final	0.60 mg/kg aplicado al cacao magro en polvo
4	Cacao magro en polvo	No para consumo final. Procesamiento posterior (*)	NO se aplican niveles máximos para el cacao magro en polvo

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

En caso de discrepancias, prevalece la versión en inglés

5	Chocolate en polvo	Vendido al consumidor final	0.60 mg/kg aplicado al cacao en polvo
6	Chocolate en polvo	No para consumo final. Procesamiento posterior (*)	NO se aplican niveles máximos para el cacao en polvo
7	Chocolate en polvo desgrasado	Vendido al consumidor final	0.60 mg/kg aplicado al cacao magro en polvo
8	Chocolate en polvo desgrasado	No para consumo final. Procesamiento posterior (*)	NO se aplican niveles máximos para el cacao magro en polvo
9	Chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado	Vendido al consumidor final	0.60 mg/kg aplicado al cacao en polvo
10	Chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado	No para consumo final. Procesamiento posterior (*)	NO se aplican niveles máximos para el cacao en polvo
11	Chocolate en polvo para beber desgrasado, cacao azucarado desgrasado, cacao en polvo azucarado desgrasado	Vendido al consumidor final	0.60 mg/kg aplicado al cacao magro en polvo
12	Chocolate en polvo para beber desgrasado, cacao azucarado desgrasado, cacao en polvo azucarado desgrasado	No para consumo final. Procesamiento posterior (*)	NO se aplican niveles máximos para el cacao magro en polvo

(*) Para procesamiento posterior se refiere a “procesamiento que no sea para chocolate en polvo o cacao en polvo azucarado vendidos al consumidor final (chocolate para beber)”

En el Anexo I de la Directiva 2000/36/CE en el numeral A2(a) cacao en polvo es definido como: *“Se entenderá por cacao en polvo o cacao el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 % como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y, como máximo, un 9 % de agua.”*

En el Anexo I de la Directiva 2000/36/CE en el numeral A2(b) cacao magro en polvo es definido como: *“El cacao en polvo que contenga menos del 20 % de manteca de cacao calculado según el peso de la materia seca.”*

En el Anexo I de la Directiva 2000/36/CE en el numeral A2(c) chocolate en polvo es definido como: *“El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 % de cacao en polvo.”*

En el Anexo I de la Directiva 2000/36/CE en el numeral A2(d) Chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado es definido como: *“El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 % de cacao en polvo; estas denominaciones se complementarán con la mención «magro» o «desgrasado» cuando el producto sea magro o esté desgrasado con arreglo a la letra b).”*

Es también importante señalar que en Anexo I de la Directiva 2000/36/CE en el numeral A2(d) cacao azucarado en polvo es definido como: *“El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 % de cacao en polvo; estas denominaciones se complementarán con la mención «magro» o «desgrasado» cuando el*

TRADUCCIÓN NO OFICIAL

En caso de discrepancias, prevalece la versión en inglés

producto sea magro o esté desgrasado con arreglo al Anexo I de la Directiva 2000/36/CE bajo el numeral A2(b)."

Estas definiciones tienen el mismo alcance y significado que las contenidas en la NORMA CODEX PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981).

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

Otros niveles máximos de cadmio requeridos por el sector privado para granos de cacao y cacao en polvo, para posterior procesamiento, distintos a los del procesamiento para chocolate en polvo o cacao en polvo azucarado vendidos al consumidor final, no son parte de la legislación de la Unión Europea.

Koen VAN DYCK
Jefe de Unidad

Adjunto:

- Directiva 2000/36/CE
- NORMA CODEX PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981).

Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

► **B** **DIRECTIVA 2000/36/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**
de 23 de junio de 2000
relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana
(DO L 197 de 3.8.2000, p. 19)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
► <u>M1</u>	Reglamento (CE) nº 1137/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de octubre de 2008	L 311	1	21.11.2008

Modificada por:

► <u>A1</u>	Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión	L 236	33	23.9.2003
--------------------	---	-------	----	-----------



**DIRECTIVA 2000/36/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y
DEL CONSEJO**

de 23 de junio de 2000

**relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la
alimentación humana**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 95,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽²⁾,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ⁽³⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas en el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, procede simplificar determinadas Directivas verticales en materia de productos alimenticios, con objeto de tener en cuenta únicamente los requisitos esenciales que deben cumplir los productos contemplados por dichas Directivas a fin de que puedan circular libremente en el mercado interior.
- (2) La Directiva 73/241/CEE del Consejo, de 24 de julio de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana ⁽⁴⁾, se justificaba por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales sobre diferentes tipos de productos de cacao y de chocolate podían obstaculizar la libre circulación de estos productos, y repercutían por ello de forma directa en la realización y funcionamiento del mercado común.
- (3) Dicha Directiva tenía, pues, por objeto establecer definiciones y normas comunes sobre la composición, las características de fabricación, envase y etiquetado de los productos de cacao y de chocolate, a fin de garantizar su libre circulación dentro de la Comunidad.
- (4) Deben modificarse dichas definiciones y normas para tener en cuenta los progresos tecnológicos realizados y la evolución de los gustos de los consumidores, y a fin de adaptarlas a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios, especialmente a la relativa al etiquetado, los edulcorantes y otros aditivos autorizados, los agentes aromáticos, los disolventes de extracción y los métodos de análisis.

⁽¹⁾ DO C 231 de 9.8.1996, p. 1. y
DO C 118 de 17.4.1998, p. 10.

⁽²⁾ DO C 56 de 24.2.1997, p. 20.

⁽³⁾ Dictamen del Parlamento Europeo de 23 de octubre de 1997 (DO C 339 de 10.11.1997, p. 128), Posición común del Consejo de 28 de octubre de 1999 (DO C 10 de 13.1.2000, p. 1) y Decisión del Parlamento Europeo de 15 de marzo de 2000 (aún no publicada en el Diario Oficial). Decisión del Consejo de 25 de mayo de 2000.

⁽⁴⁾ DO L 228 de 16.8.1973, p. 23; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 89/344/CEE (DO L 142 de 25.2.1989, p. 19).

▼B

- (5) Determinados Estados miembros permiten la adición de hasta un máximo del 5 % de materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en los productos de chocolate.
- (6) La adición a los productos de chocolate de determinadas grasas vegetales que no sean manteca de cacao hasta un máximo de 5 % debería permitirse en todos los Estados miembros; dichas grasas vegetales deberían ser equivalentes a la manteca de cacao y por consiguiente definirse de conformidad con criterios técnicos y científicos.
- (7) Con el fin de garantizar la unicidad del mercado interior, todos los productos de chocolate pertenecientes al ámbito de aplicación de la presente Directiva deben poder circular en la Comunidad con las denominaciones de venta establecidas en las disposiciones del anexo I de la presente Directiva.
- (8) En virtud de las normas generales sobre etiquetado de los productos alimenticios que establece la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽¹⁾, en particular la inclusión de la lista de los ingredientes de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 resulta obligatoria; la presente Directiva hace aplicable al cacao y al chocolate las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE a fin de proporcionar a los consumidores la información correcta.
- (9) Por lo que respecta a los productos de chocolate a los que se hayan añadido materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, conviene garantizar al consumidor una información correcta, neutra y objetiva además de la lista de ingredientes.
- (10) Por otra parte, la Directiva 79/112/CEE no impide que en el etiquetado de productos de chocolate se indique que no se han añadido materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, siempre que la información sea correcta, neutra y objetiva y no induzca a error al consumidor.
- (11) Algunas denominaciones de venta reservadas por la presente Directiva son utilizadas en denominaciones de venta compuestas, ya consagradas por el uso en determinados Estados miembros, para designar productos que no pueden confundirse con los que se definen en la presente Directiva; por consiguiente, deben mantenerse dichas denominaciones; no obstante, la utilización de estas denominaciones debe ser conforme a las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE y, en particular a su artículo 5.
- (12) El desarrollo del mercado interior desde la adopción de la Directiva 73/241/CEE permite equiparar el «chocolate familiar» al «chocolate».
- (13) Conviene mantener la excepción prevista en la Directiva 73/241/CEE, por la que se permite al Reino Unido y a Irlanda autorizar, en su territorio, la utilización de la denominación *milk chocolate* para designar el *milk chocolate with high milk content*, sin embargo la denominación inglesa *milk chocolate with high milk content* debería sustituirse por la denominación *family milk chocolate*.
- (14) En virtud del principio de proporcionalidad, la presente Directiva se limita a lo que es necesario para alcanzar los objetivos del Tratado, de conformidad con el párrafo tercero de su artículo 5.
- (15) El cacao, la manteca de cacao y una serie de otras materias grasas vegetales utilizadas en la producción del chocolate se elaboran

⁽¹⁾ DO L 33 de 8.2.1979, p. 1; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 97/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 43 de 14.2.1997, p. 21).

▼B

principalmente en los países en desarrollo; en interés de la población de estos países en desarrollo, conviene concluir acuerdos de una duración lo más larga posible, y, por ello, la Comisión ha de examinar qué ayuda puede aportar la Comunidad en este contexto por lo que se refiere a la manteca de cacao y otras materias grasas vegetales (por ejemplo, mediante el fomento del «comercio equitativo»).

- (16) Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva serán aprobadas con arreglo a lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ⁽¹⁾.
- (17) A fin de evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, es conveniente que los Estados miembros no adopten, respecto a los productos en cuestión, disposiciones nacionales no previstas en la presente Directiva.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva se aplicará a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana definidos en el anexo I.

Artículo 2

1. A los productos de chocolate definidos en los puntos 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A del anexo I podrán añadirse, además de la manteca de cacao, las grasas vegetales que se definen y enumeran en el anexo II. Esta adición no podrá exceder del 5 % en relación con el producto acabado, una vez deducido el peso total de las otras materias comestibles que se hayan utilizado de conformidad con la parte B del anexo I, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao.

2. Los productos de chocolate que, con arreglo al apartado 1, contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao podrán comercializarse en todos los Estados miembros, siempre que en su etiquetado, con arreglo al artículo 3, figure una mención bien visible y claramente legible: «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta; no obstante este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

3. Cualquier modificación del anexo II deberá efectuarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 95 del Tratado.

4. A más tardar el 3 de febrero de 2006, si fuera necesario la Comisión presentará, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 95 del Tratado y teniendo en cuenta los resultados de un estudio sobre las repercusiones de la presente Directiva en la economía de los países que producen cacao y otras grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, una propuesta de modificación de la lista del anexo II.

Artículo 3

La Directiva 79/112/CEE será aplicable a los productos definidos en el anexo I, con arreglo de las condiciones siguientes:

⁽¹⁾ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

▼B

- 1) Las denominaciones de venta que figuran en el anexo I solo se aplicarán a los productos que en él figuran y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

No obstante, dichas denominaciones de venta podrán también utilizarse, de forma complementaria y con arreglo a las disposiciones o usos que les sean aplicables en el Estado miembro en que tenga lugar la venta al consumidor final, para designar otros productos que no puedan confundirse con los que se definen en el anexo I.

- 2) Cuando los productos definidos en los puntos 3, 4, 5, 6, 7 y 10 de la parte A del anexo I se vendan en surtidos, sus denominaciones de venta podrán sustituirse por las denominaciones «chocolates surtidos» o «chocolates rellenos surtidos», o una denominación similar. En este caso, podrá haber una única lista de ingredientes para el conjunto de productos que compongan el surtido.
- 3) El etiquetado de los productos de cacao y de chocolate definidos en las letras c) y d) del punto 2 y en los puntos 3, 4, 5, 8 y 9 de la parte A del anexo I deberá indicar el contenido de materia seca total de cacao mediante la mención: «cacao: ... % mínimo».
- 4) En los casos previstos en la letra b) del punto 2 y en la segunda parte de la frase de la letra d) del punto 2 de la parte A del anexo I, el etiquetado deberá indicar el contenido de manteca de cacao.
- 5) Las denominaciones de venta «chocolate», «chocolate con leche» y «cobertura de chocolate» previstas en el anexo I podrán completarse mediante menciones o calificativos referentes a criterios de calidad, siempre que los productos contengan:
- en el caso del chocolate, como mínimo un 43 % de materia seca total de cacao, de la cual al menos un 26 % será de manteca de cacao,
 - en el caso del chocolate con leche, como mínimo, un 30 % de materia seca total de cacao y un 18 % de extracto seco procedente de la leche obtenido de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, de nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, del cual al menos un 4,5 % será materia grasa láctea,
 - en el caso de la cobertura de chocolate, como mínimo un 16 % de materia seca de cacao desgrasado.

Artículo 4

Por lo que respecta a los productos definidos en el anexo I, los Estados miembros no adoptarán disposiciones nacionales no previstas en la presente Directiva.

*Artículo 5***▼M1**

1. Las siguientes medidas, necesarias para la ejecución de la presente Directiva y destinadas a modificar elementos no esenciales de la presente Directiva, incluso completándola, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 6, apartado 2:

- medidas de adaptación de la presente Directiva a las disposiciones comunitarias generales aplicables a los productos alimenticios,
- medidas de adaptación al progreso técnico de las disposiciones previstas en el anexo I, partes B.2, C y D..

▼B

2. A más tardar el 3 de agosto de 2003, y sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 2, el Parlamento Europeo y el Consejo volverán a examinar, a propuesta de la Comisión, el segundo guión del apartado 1 del presente artículo, con vistas a la posible ampliación del procedimiento de adaptación al progreso científico y técnico.

▼M1*Artículo 6*

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal creado por el artículo 58 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 *bis*, apartados 1 a 4, y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

▼B*Artículo 7*

Queda derogada la Directiva 73/241/CEE del Consejo con efectos a partir del 3 de agosto de 2003,

Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas a la presente Directiva.

Artículo 8

1. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 3 de agosto de 2003. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

2. Dichas disposiciones se aplicarán de forma que:

- se autorice la comercialización de los productos definidos en el anexo I, si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva, a partir del 3 de agosto de 2003,
- se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva, a partir del 3 de agosto de 2003.

No obstante, se permitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva, pero etiquetados antes del 3 de agosto de 2003 de conformidad con la Directiva 73/241/CEE, hasta que se agoten las existencias.

3. Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 9

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 10

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

⁽¹⁾ DO L 31 de 1.2.2002, p. 1..



ANEXO I

**DENOMINACIONES DE VENTA, DEFINICIONES Y
CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS**

A. DENOMINACIONES DE VENTA Y DEFINICIONES

1. **Manteca de cacao**

La materia grasa obtenida de granos o partes de granos de cacao y que tenga las características siguientes:

contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico)	1,75 % como máximo
materia insaponificable (determinada mediante éter de petróleo)	0,5 % como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35 %.

2. a) **Cacao en polvo, cacao**

Se entenderá por cacao en polvo o cacao el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 % como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y, como máximo, un 9 % de agua.

b) **Cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado**

El cacao en polvo que contenga menos del 20 % de manteca de cacao calculado según el peso de la materia seca.

c) **Chocolate en polvo**

El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 % de cacao en polvo.

d) **Chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado**

El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 % de cacao en polvo; estas denominaciones se complementarán con la mención «magro» o «desgrasado» cuando el producto sea magro o esté desgrasado con arreglo a la letra b).

3. **Chocolate**

a) Se entenderá por chocolate el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b), un 35 % como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18 % como mínimo será manteca de cacao y un 14 % como mínimo materia seca de cacao desgrasado.

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

- «fideos» o «copos», el producto presentado en forma de gránulos o de copos contendrá como mínimo un 32 % de materia seca total de cacao, en el que la manteca de cacao representará como mínimo el 12 % y la materia seca de cacao desgrasado como mínimo el 14 %,
- «cobertura», el producto contendrá al menos el 35 % de materia seca total de cacao, en el que la manteca de cacao representará como mínimo el 31 % y la materia seca de cacao desgrasado como mínimo el 2,5 %,
- chocolate con avellanas *gianduia* (o uno de los derivados de la palabra *gianduia*): el producto debe ser obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con un contenido mínimo de materia seca total de cacao del 32 %, del cual al menos un 8 % como mínimo será materia seca de cacao desgrasado, y, en segundo lugar, a partir de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. Podrá añadirse lo siguiente:

▼B

- a) materias lácteas, secas o no, obtenidas por evaporación, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5 % de materia láctea seca;
- b) almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas trituradas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

4. Chocolate con leche

- a) Se entenderá por chocolate con leche el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga, sin perjuicio de la letra b):
 - como mínimo un 25 % de materia seca total de cacao,
 - como mínimo un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea,
 - como mínimo un 2,5 % de materia seca de cacao desgrasado,
 - como mínimo un 3,5 % de materia grasa láctea, y
 - como mínimo un 25 % de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).
- b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:
 - «fideos» o «copos», el producto presentado en forma de gránulos o de copos contendrá al menos un 20 % de materia seca total de cacao y al menos un 12 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, y al menos el 12 % de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea),
 - «de recubrimiento», el producto contendrá como mínimo un 31 % de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea),
 - «chocolate con leche con avellanas *gianduia*» (o uno de los derivados de esta palabra): el producto obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con leche con un contenido mínimo de 10 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, y, en segundo lugar, de avellanas finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. También podrán añadirse almendras, avellanas y otros frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas trituradas, no exceda del 60 % del peso total del producto.
- c) Cuando en esta denominación el término «con leche» se sustituya por:
 - «con nata», el producto tendrá un contenido mínimo de materia grasa láctea del 5,5 %,
 - «con leche desnatada», el producto no podrá contener más de un 1 % de materia grasa láctea.

▼A1

- d) El Reino Unido, Irlanda y Malta podrán autorizar la utilización en su territorio de la denominación «*milk chocolate*» para designar el producto mencionado en el punto 5, siempre que dicha denominación vaya acompañada, en los tres casos, de la indicación del contenido de extracto seco lácteo, fijado para cada uno de los productos, mediante la mención «*extracto seco procedente de la leche: ...% mínimo*».

▼B**5. Chocolate familiar con leche**

Se entenderá por chocolate familiar con leche el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga:

- como mínimo un 20 % de materia seca total de cacao,
- como mínimo un 20 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea,
- como mínimo un 2,5 % de materia seca de cacao desgrasado,
- como mínimo un 5 % de materia grasa láctea, y
- como mínimo un 25 % de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

6. Chocolate blanco

Se entenderá por chocolate blanco el producto obtenido a partir de manteca de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga como mínimo un 20 % de manteca de cacao y al menos un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, del que un 3,5 % como mínimo corresponderá a materia grasa láctea.

7. Chocolate relleno (*chocolate with ... filling*)

Se entenderá por chocolate relleno el producto relleno cuya parte exterior esté constituida por uno de los productos definidos en los puntos 3, 4, 5 y 6. Esta designación no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería o bollería o por helado.

La porción exterior de chocolate de los productos con tal denominación constituirá como mínimo un 25 % del peso total de dicho producto.

8. Chocolate a la taza

Se entenderá por chocolate a la taza el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 35 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % de manteca de cacao y al menos un 14 % será materia seca de cacao desgrasado, y como máximo un 8 % de harina o almidón.

9. Chocolate familiar a la taza

Se entenderá por chocolate familiar a la taza el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 30 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % de manteca de cacao y al menos un 12 % será materia seca de cacao desgrasado y como máximo un 18 % de harina o almidón.

10. Bombón de chocolate o praliné

Se entenderá por bombón de chocolate o praliné el producto del tamaño de un bocado, constituido:

- bien por chocolate relleno,
- bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate de acuerdo con las definiciones de los puntos 3, 4, 5 o 6 y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente al menos el 25 % del peso total del producto.

B. INGREDIENTES FACULTATIVOS AUTORIZADOS*Adición de sustancias comestibles*

1. Independientemente de lo dispuesto en el artículo 2 y en el punto 2 de la parte B, a los productos de chocolate definidos en los puntos 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A se les podrán añadir también otras sustancias comestibles.

No obstante, la adición de:

▼B

- grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche, queda prohibida,
- harinas, féculas o almidones sólo se autorizará cuando dicha adición se ajuste a las definiciones establecidas en los puntos 8 y 9 de la parte A.

La cantidad de materias comestibles añadidas no podrá exceder del 40 % del peso total del producto acabado.

2. A los productos definidos en los puntos 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A únicamente se les podrá añadir aquellos agentes aromatizantes que no simulen el sabor del chocolate o de la materia grasa láctea.

C. CÁLCULO DE PORCENTAJES

Los contenidos mínimos de los productos a que se refieren los puntos 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A se calcularán una vez deducido el peso de los ingredientes previstos en la parte B. En el caso de los productos de los puntos 7 y 10 de la parte A, el contenido mínimo deberá calcularse tras deducir el peso de los ingredientes tal como se prevé en la parte B, así como el peso del relleno.

En el caso de los productos definidos en los puntos 7 y 10 de la parte A, los contenidos de chocolate se calcularán en relación con el peso total del producto acabado, incluido el relleno.

D. AZÚCARES

A efectos de la presente Directiva, los azúcares no se limitan a las mencionadas en la Directiva 73/437/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ DO L 356 de 27.12.1973, p. 71; Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1985.



ANEXO II

GRASAS VEGETALES CONTEMPLADAS EN EL APARTADO 1 DEL ARTÍCULO 2

Las grasas vegetales mencionadas en el apartado 1 del artículo 2 son solas, o mezcladas, equivalentes de manteca de cacao y deben cumplir los siguientes criterios:

- a) son grasas vegetales no láuricas ricas en triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt y StOSt⁽¹⁾;
- b) son miscibles en cualquier proporción con manteca de cacao y son compatibles con sus propiedades físicas (punto de fusión y temperatura de cristalización, velocidad de fusión, necesidad de una fase de temperado);
- c) únicamente pueden obtenerse mediante tratamientos de refinado o de fraccionamiento; la modificación enzimática de la estructura del triglicérido queda excluida.

Según estos criterios pueden utilizarse las siguientes grasas vegetales, obtenidas de las plantas que se mencionan a continuación:

Denominación usual de las grasas vegetales	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas
1. Illipe, sebo de Borneo o Tengkwang	<i>Shorea</i> spp.
2. Aceite de palma	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Hueso de mango	<i>Mangifera indica</i>

Como excepción, los Estados miembros podrán autorizar además la utilización de aceite de coco para los siguientes fines: para el chocolate que se utilice en la fabricación de helados y otros productos congelados similares.

⁽¹⁾ P (ácido palmítico), O (ácido oléico), St (ácido esteárico).

NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

CODEX STAN 105-1981

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

2. DESCRIPCIÓN

2.1 PRODUCTOS DE CACAO

2.1.1

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

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

3.1.1 *Contenido de humedad*

7% m/m como máximo.

3.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

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

3.1.3 Chocolate en polvo

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo (29% m/m con referencia al extracto seco).

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Espicias

Sal (Cloruro sódico)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nombre del Aditivo

Dosis máxima (producto acabado/producto de cacao final)

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

503(i)	Carbonato amónico	
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amónio	
527	Hidróxido de amónio	
170(i)	Carbonato de cálcio	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
528	Hidróxido de magnesio	Limitada por BPF
530	Óxido de magnesio	
501(i)	Carbonato de potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potásico	
525	Hidróxido de potásico	
500 (i)	Carbonato de sódico	
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sódico	
524	Hidróxido de sódico	
526	Hidróxido de cálcico	
338	Ácido fosfórico	2,5 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ , con referencia a la fracción de cacao
334	Ácido tartárico L(+)-	5 g/kg con referencia a la fracción de cacao

4.2 EMULSIONANTES

DOSIS MÁXIMA(PRODUCTO ACABADO/PRODUCTO DE CACAO FINAL)

471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Limitada por BPF
322	Lecitina	
476	Ésteres de poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa ¹	10 g/kg
491	Monoestearato de sorbitán	
492	Triestearato de sorbitán	2 g/kg combinados

¹ Aprobado temporalmente.

493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán Monooleate	
495	Monopalmitato de sorbitán	
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 g/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5 g/kg
412	Goma guar	
418	Goma gelán	Limitada por BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
4.3	ESTABILIZANTES	
400	Ácido algínico	
407	Carragenina	
410	Goma de semillas de algarrobo	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábiga (goma de acacia)	Limitada por BPF
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
460	Celulosa	
4.4	AROMATIZANTES	DOSIS MÁXIMA
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquéllos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate	Limitada por BPF
	Vainillina	Limitada por BPF
	Etilvainillina	
4.5	ANTIAGLUTINANTES	DOSIS MÁXIMA
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio sintético	
553(ii)	Trisilicato magnésico	10 g/kg
553(iii)	Talco	
554	Silicato de aluminio y sodio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
4.6	AUMENTADORES DEL VOLUMEN	DOSIS MÁXIMA
1200	Polidestrosas	Limitada por BPF
4.7	EDULCORANTES	DOSIS MÁXIMA
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	

966	Lactitol	
421	Manitol	Limitada por BPF
965	Maltitoles	
420	Sorbitolos	
967	Xilitolo	
950	Potasio acesulfámico	350 mg/kg
951	Aspartamo	3 g/kg
955	Sucralosa	580 mg/kg
954	Sacarina (y sus sales Na, K, Ca)	100 mg/kg: límite residual
957	Taumatina	Limitada por BPF

4.8 AUMENTADORES DEL VOLUMEN

4.8.1 Almidones modificados

1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	Limitada por BPF
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	

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 apropiadas del *Código Internacional Recomendado - 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.

5.2

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).

6. ETIQUETADO

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

6.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

6.1.1 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

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

6.1.2 Chocolate en polvo

6.1.2.1.

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

6.1.2.2.

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

6.1.3 **Edulcorantes**

6.1.3.1.

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

6.1.3.2.

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

6.1.4

Las leyes nacionales sólo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en las secciones 6.1.1 y 6.1.2 en los países donde tales nombres sean tradicionales, el consumidor entienda perfectamente de qué se trata y no induzcan a error o a engaño en lo que respecta a otras categorías del producto, en la inteligencia de que todo producto cuyo contenido total de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa sea inferior al 25% no llevará el término "chocolate" en su designación.

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

6.2.1

La información exigida en la sección 6.1 de esta Norma y en la sección 4 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* figurará en los envases o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador deberán aparecer en el envase.

6.2.2

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

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

7.1 DETERMINACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

De conformidad con los métodos IOCCC 37 (1990)².

7.2 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO, CACAO EN POLVO REDUCIDO EN GRASA Y CACAO EN POLVO SUMAMENTE REDUCIDO EN GRASA

Por elaborar.

7.3 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

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

7.4 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con el método AOAC 934.07.

² Sujeto a aprobación