

¿Cómo exportar cacao y productos derivados a la Unión Europea?

Esta guía pretende orientar al potencial exportador sobre los requisitos de importación generales, específicos y de calidad en la Unión Europea.

El cacao y sus preparaciones y/o productos derivados de exportación deben cumplir con los requerimientos generales de la seguridad alimentaria, encontrados en el [Reglamento \(CE\) 178/2002](#), y con las normas de Higiene establecidas en el [Reglamento \(CE\) 852/2004](#). Así mismo, estos deberán cumplir con los niveles aceptados de contaminantes de los alimentos y tener el etiquetado adecuado para consumidores.

Esta serie de normativas buscan proteger la salud pública, humana y animal al tiempo que aseguran la calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro.

Seguridad Alimentaria

La ley alimentaria (CE) 178/2002 establece las condiciones generales que deben cumplirse:

- ∞ Trazabilidad
- ∞ Normas sobre residuos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes de y en los alimentos
- ∞ Normas especiales para determinados productos
- ∞ Normas generales para el material de empaque
- ∞ Controles e inspecciones destinados a asegurar el cumplimiento de la normativa.

Higiene Alimentaria

El reglamento europeo (CE) 852/2004 regula todos los aspectos del sector de alimentos en materia de sanidad. También, establece los criterios que se deben cumplir:

- ∞ Criterios microbiológicos/ salmonella ([Regulación \(CE\) 2073/2005](#)) ;
- ∞ Procedimientos ;
- ∞ Control de temperatura ;
- ∞ Mantenimiento de la cadena de frío ; y
- ∞ Muestreo y análisis

Una medida importante que se utiliza para controlar los riesgos de seguridad alimentaria es la aplicación de análisis de peligros y puntos críticos de control [HACCP](#)—*hazard analysis and critical control point*.

Niveles Aceptados de Contaminantes de los Alimentos

Los contaminantes son sustancias que pueden estar presentes en determinados productos alimenticios debido a la contaminación del medio ambiente, las prácticas de cultivo o de los procesos de producción. Dado que muchos contaminantes son de origen natural, sería imposible imponer una prohibición total de estas sustancias. La Legislación de la Unión Europea asegura sin embargo que los contaminantes se deben mantener en los niveles más bajo posible para que no pongan en peligro la salud humana. Estos niveles se establecen de acuerdo al asesoramiento científico proporcionado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ([EFSA](https://www.efsa.europa.eu/))—[European Food Safety Authority](https://www.efsa.europa.eu/)¹

Requisitos generales para la exportación:

- ∞ Certificado de origen
- ∞ Identificación del producto (incluye peso neto y bruto, categoría de calidad)
- ∞ Ir acompañados de un certificado fitosanitario expedido por las autoridades competentes del país exportador
- ∞ Pasar las inspecciones aduaneras en el punto de entrada de la UE
- ∞ Ser importadas en la UE por un importador inscrito en el registro oficial de un país de la UE
- ∞ Ser notificadas a las aduanas antes de su llegada al punto de entrada.
- ∞ Presentar documentos o certificados que demuestren el cumplimiento de los estándares de comercialización.

Tenga en cuenta que los requisitos fitosanitarios también se aplican a la madera empleada para empaquetar y embalar alimentos y productos no alimenticios.

Si los envíos de vegetales o productos vegetales originarios de un país no perteneciente a la UE pueden suponer un riesgo para la UE, los países miembros o la Comisión Europea podrán adoptar medidas de emergencia temporales.

Ningún alimento que no sea seguro para la salud y/o que no sea apto para el consumo humano podrá entrar al mercado de la Unión Europea.

Para determinar si un alimento no es seguro, se tiene en cuenta lo siguiente:

- ∞ las condiciones normales de uso;
- ∞ la información ofrecida al consumidor;
- ∞ los probables efectos inmediatos o posteriores sobre la salud;
- ∞ los posibles efectos tóxicos acumulativos;
- ∞ la sensibilidad específica de determinados consumidores.

¹ <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/buyer-requirements/>

Cuando un alimento que no es seguro pertenece a un lote o a una remesa de alimentos, se presupone que todos los alimentos contenidos en ese lote tampoco son seguros.

De igual modo, los alimentos reconocidos como no seguros no pueden comercializarse ni darse a animales destinados a la producción de alimentos.

Niveles Máximos Permitidos de Cadmio en el Cacao y Productos Derivados

El [Reglamento \(UE\) No 488/2014 DE LA COMISIÓN de 12 de mayo de 2014](#) que modifica el [Reglamento \(CE\) no 1881/2006](#) por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios, establece distintos niveles máximos de cadmio para los productos con diferentes porcentajes de cacao. Ver tabla.

Productos	Niveles Máximos Permitidos de Cadmio (ppm)
Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 %	0.10 desde el 1 de enero 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %;	0.30 desde el 1 de enero 2019
Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 %	0.30 desde el 1 de enero 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50 %	0.80 desde el 1 de enero 2019
Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0.60 desde el 1 de enero 2019

(Fuente: Anexo del Reglamento (CE) No 1881/2006)

Al momento de identificar los niveles de cadmio del chocolate dentro de los valores admitidos en los granos de cacao, los importadores europeos tendrán en cuenta en el momento de manipulación del chocolate un valor <0,5 ppm de cadmio para lograr un buen nivel. Esto va de la mano conforme a la norma de <0,3 ppm de cadmio en el chocolate que actualmente Alemania aplica. Hasta 0,8 ppm será aceptado. Sin embargo, la aceptación de un producto que tenga un valor por encima de los 0,8 ppm dependerá del

contenido de cacao en el chocolate. Si el nivel de cadmio sobrepasa 1 ppm, los fabricantes de chocolate tendrán que mezclar el cacao con otro cacao que contenga una menor concentración de cadmio. Es importante notar que esta práctica es poco común en los productos de determinados países, como es el caso del cacao en los países de América Latina.²

La Unión Europea también, establece límites máximos de residuos para los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes. Para el uso de hexano se fijó un límite (1 mg / kg), que se utiliza para la producción de manteca de cacao.³

Normas Generales sobre Etiquetado de los Alimentos

Todos los productos alimenticios, comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con [las normas de etiquetado de la UE](#), cuyo objetivo es garantizar que los consumidores reciban toda la información esencial para tomar una decisión informada al comprar sus productos alimenticios.

Hay dos (2) tipos de disposiciones de etiquetado aplicables a los productos alimenticios: La primera son ordenanzas de carácter **general** sobre etiquetados de alimentos y la segunda son **específicos** y disponen provisiones determinadas para ciertos grupos de productos:

- ∞ Etiquetados de alimentos y nuevos alimentos (novel foods) Genéticamente Modificados (GM)
- ∞ Etiquetados de alimentos con fines de nutrición específicos
- ∞ Etiquetados de aditivos y aromas alimentarios para productos alimenticios
- ∞ Etiquetados de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos
- ∞ Etiquetados de los productos alimenticios particulares⁴

[El nuevo Reglamento \(UE\) N o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor cambia la legislación vigente sobre el etiquetado de alimentos. Tal regulación establece disposiciones relativas a:

- ∞ La información nutricional obligatoria en los alimentos procesados ;
- ∞ Etiquetado obligatorio sobre el origen de la carne sin procesar desde cerdos, ovejas, cabras y aves de corral;
- ∞ Mejor legibilidad es decir, el tamaño mínimo de texto;

² <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/buyer-requirements/>

³ <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/buyer-requirements/>

⁴ http://exporthelp.europa.eu/thdapp/taxes/show2Files.htm?dir=/requirements&reporterId1=EU&file1=ehir_eu16_01v001/eu/main_es/req_lblfood_eu_010_0612_es.htm&reporterLabel1=EU&reporterId2=BE&file2=ehir_be16_01v001/be/main_es/req_lblfood_be_010_0612_es.htm&reporterLabel2=B%E9lgica&label=Labelling+for+foodstuffs&languageId=es&status=PROD

- ∞ Destacar los [alérgenos](#) en la lista de ingredientes;
- ∞ Los requisitos de información sobre los alérgenos también cubren los alimentos no pre envasados, incluyendo los que se venden en los restaurantes y cafeterías⁵

Las reglas para el etiquetado de los productos orgánicos se encuentran consagradas en el Reglamento del Consejo (EU) No 834/2007 (OJ L-189 20/07/2007) ([CELEX 32007R0834](#)) y en el Reglamento de la Comisión (EU) No 889/2008 (OJ L-250 18/09/2008) ([CELEX 32008R0889](#))

Aunque la Directiva 2000/13 / CE ha sido derogada por el Reglamento (EC) nº 1169/2011, los alimentos comercializados legalmente en el mercado o etiquetados antes del 13 de diciembre de 2014 y que no cumplen con los requisitos del nuevo Reglamento, podrán comercializarse hasta que las existencias de los alimentos se hayan agotado. La siguiente tabla muestra la nueva legislación sobre la información alimentaria obligatoria que debe acompañar a cualquier alimento destinado a ser suministrado al consumidor final⁶.

Asunto	Legislación del 13/12/2014
Nombre del alimento	El nombre del producto alimenticio es su nombre legal. No se sustituye con una denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de nombre lujoso. Disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo se establecen en el anexo VI del Reglamento
Lista de ingredientes	Precedido por la palabra "ingredientes", la lista contendrá todos los ingredientes (incluidos los aditivos, enzimas) en orden descendente del peso registrado en el momento de su uso en la fabricación y designado por su nombre específico. Los nombres de los ingredientes

⁵http://exporthelp.europa.eu/thdapp/taxes/show2Files.htm?dir=/requirements&reporterId1=EU&file1=ehir_eu16_01v001/eu/main_es/req_lblfood_eu_010_0612_es.htm&reporterLabel1=EU&reporterId2=BE&file2=ehir_be16_01v001/be/main_es/req_lblfood_be_010_0612_es.htm&reporterLabel2=B%E9lgica&label=Labelling+for+foodstuffs&languageId=es&status=PROD

⁶http://exporthelp.europa.eu/thdapp/taxes/show2Files.htm?dir=/requirements&reporterId1=EU&file1=ehir_eu16_01v001/eu/main_es/req_lblfood_eu_010_0612_es.htm&reporterLabel1=EU&reporterId2=BE&file2=ehir_be16_01v001/be/main_es/req_lblfood_be_010_0612_es.htm&reporterLabel2=B%E9lgica&label=Labelling+for+foodstuffs&languageId=es&status=PROD

	<p>presentes en forma de nanomateriales artificiales deberán ser incluidos y seguidos de la palabra "nano" entre paréntesis.</p> <p>Todo ingrediente o ayuda de transformación que se enumera o sea derivado de una sustancia o producto que figura en el anexo II del Reglamento de causar alergias o intolerancias, incluso si se incluye en el producto final en una forma modificada, deberá indicarse en la lista de ingredientes y destacó a través un compuesto tipo con el fin de distinguir claramente de otras Ingredientes (es decir, fuente, estilo o color de fondo)</p> <p>Se requerirá la indicación de la cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o preparación de un alimento en caso tal ingrediente / categoría de ingredientes:</p> <p>Aparece en el nombre del alimento o por lo general se asocia con él por el consumidor;</p> <p>Se hizo hincapié en el etiquetado de palabras, imágenes o gráficos; o</p> <p>Es esencial identificar un alimento y para distinguirlo de otros productos similares.</p>
<p>Cantidad neta</p>	<p>Se expresará en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos (litros, centilitros, mililitros) y unidades de masa en el caso de otros productos (kilogramo, gramo)</p> <p>Los alimentos que se venden en un medio líquido también deben etiquetar el peso neto escurrido de dicho alimento</p> <p>Para los alimentos congelados y glaseados el peso neto debe ser exclusiva de la capa de hielo</p>
<p>Los datos de duración mínima</p>	<p>Será la fecha hasta la que el producto alimenticio mantiene sus propiedades</p>

	<p>específicas cuando se almacena correctamente.</p> <p>La fecha consistirá en día, el mes y el año en que el orden y precedida de la expresión "consumir preferentemente antes de" o "consumir preferentemente antes del fin" de conformidad con el anexo X</p> <p>Cuando los alimentos son muy perecederos y que por lo tanto es probable después de un corto período de tiempo para constituir un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de duración mínima se cambiará por el "consumo".</p>
Condiciones de almacenamiento o las condiciones de utilización	<p>Donde los alimentos requieren condiciones de almacenamiento y / o condiciones de uso especiales de conservación, que se indicarán.</p> <p>Una vez abierto el paquete, con el fin de permitir el almacenamiento o el uso de los alimentos apropiados, se indicará el límite de las condiciones y / o el tiempo de almacenamiento para el consumo, cuando sea necesario</p>
País de origen o lugar de procedencia	<p>Indicación de estos temas será obligatoria:</p> <p>cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al verdadero país de origen o el lugar de procedencia de los alimentos</p> <p>Para carnes incluidas en los códigos de la nomenclatura combinada recogidos en el anexo XI.</p> <p>Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento es diferente a la de su ingrediente principal, este último también se le dará o señalada como diferente a la de la comida</p>
Instrucciones de uso	<p>Modo de empleo de un alimento deberá indicarse para permitir un uso adecuado</p>
Grado alcohólico	<p>Las modalidades de especificación del</p>

	<p>grado alcohólico volumétrico de los productos clasificados en el código NC 2204, se establecerán en las disposiciones específicas de la Unión aplicables a dichos productos.</p> <p>El grado alcohólico de los productos que contengan más de un 1,2% de alcohol distintos de aquellos clasificados en el código NC 2204, se indicará de conformidad con el anexo XII</p>
Lote (marcado)	Indicación que permite identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio se colocará sobre los productos alimenticios pre envasados precedidos por la letra "L"
Declaración nutricional	<p>Nota: A partir del 13 de diciembre 2016</p> <p>Contenido mandatorio: Valor energético Las cantidades de grasas, grasas saturadas, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal</p> <p>Contenido suplementario adicional Las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados (mono-unsaturates), poliinsaturados (Polyunsaturates), polioles (Polyols), almidón (starch) o fibra (fibre), vitaminas o minerales.</p>

De acuerdo con el Reglamento (UE) No. 1169/2011, estas indicaciones deberán aparecer en el envase o en una etiqueta adherida a los productos alimenticios pre-ensados. En el caso de los productos alimenticios envasados destinados a las colectividades o *Mass Caterers* (alimentos vendidos a granel), las menciones de etiquetado obligatorias figurarán en los documentos comerciales, mientras que el nombre con el que se vende, la fecha de duración o el uso por fecha y el nombre del fabricante deberán figurar en el exterior del envase.

El etiquetado no debe inducir al comprador a equivocaciones sobre las características de los productos alimenticios o sus efectos. Asimismo, no deberá atribuir a los productos alimenticios propiedades especiales tales como; la prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana. La información proporcionada por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble y deberán presentarse en

el idioma (s) oficial del Estado miembro en que se comercializa el producto. Sin embargo, el uso de términos o expresiones fácilmente comprensible por el comprador extranjero puede ser permitido.⁷

En adición a las normas generales sobre etiquetado de los alimentos la [directiva 200/36/CE](#) plasma reglas específicas para el etiquetado de productos de cacao y de chocolate.

“Solo los productos elaborados según las normas de composición establecidas en la presente directiva pueden comercializarse bajo una de las denominaciones siguientes:

- manteca de cacao
- cacao en polvo, cacao;
- cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado;
- chocolate en polvo;
- chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado (en su caso, con las menciones magro o desgrasado);
- chocolate (en su caso, con las menciones fideos o copos, cobertura, o con avellanas gianduia);
- chocolate con leche, con nata o con leche desnatada (en su caso, con las menciones fideos o copos, cobertura, o con avellanas gianduia);
- chocolate familiar con leche;
- chocolate blanco;
- chocolate relleno;
- chocolate a la taza;
- chocolate familiar a la taza;
- bombón de chocolate o praliné.

La etiqueta de los productos de cacao y de chocolate puede incluir otras menciones. Por ejemplo, la etiqueta de los productos de chocolate que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao deberá contener la mención, bien visible y legible, contiene grasas vegetales además de manteca de cacao, en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada.

La etiqueta de los chocolates en polvo, los cacaos azucarados, así como del chocolate, el chocolate con leche, el chocolate familiar con leche, el chocolate a la taza y el chocolate familiar a la taza debe indicar el contenido total de materia seca de cacao. Por otra parte, las etiquetas de los cacaos y chocolates en polvo, magros o desgrasados, deben indicar el contenido de manteca de cacao.”⁸

⁷ http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/index_en.htm

⁸ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=URISERV:l21122b&from=EN>

Requerimientos Adicionales No Mandatorios

Los importadores Europeos están en la búsqueda de productos de valor agregado, desarrollados en el marco de la protección medioambiental y que sean de orden social. Estos demarcan prácticas empresariales responsables que garantizan la sanidad, la seguridad y la ética entre otros. Abajo se relacionan unas posibles certificaciones y una política para penetrar en mercados de nicho;

- ∞ Certificación Orgánica
- ∞ Certificación de Sostenibilidad (*UTZ, Fair Trade y Rain Forest Alliance*)
- ∞ Desarrollo de una Política de Responsabilidad Social de las Empresas

El Comité Europeo de Estandarización, [*The European Committee for Standardization*](#), (CEN) está elaborando una norma europea para la trazabilidad y sostenibilidad del cacao que se espera esté completa a finales de 2016.⁹

Otras Fuentes de Interés

- ∞ [Base de datos para pesticidas](#)
- ∞ [Documento de orientación](#) de la Comisión Europea para obtener información sobre algunas cuestiones clave relacionadas con los requisitos de importación y las normas europeas en materia de higiene alimentaria y controles oficiales de los alimentos
- ∞ [Guía para el uso de plaguicidas en el cacao](#)
- ∞ [Información sobre el almacenamiento y el transporte de cacao seguro](#)
- ∞ [Rapid Alert System for Food and Feed](#) (RASFF)
- ∞ [Reglamento \(CE\) 315/93](#) sobre contaminantes en los productos alimenticios
- ∞ [Restricción de Disolventes de Extracción](#) (directiva 2009/32/EC)

⁹ <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/buyer-requirements/>