

RESOLUCION 1511 DE 2011

(mayo 6)

D.O. 48.066, mayo 11 de 2011

por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expendan, importe o exporte en el territorio nacional.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes [9ª de 1979](#) y [170 de 1994](#) y el artículo 2º del [Decreto ley 205 de 2003](#), y

CONSIDERANDO:

Que el artículo [78](#) de la Constitución Política de Colombia, dispone: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)".

Que mediante la [Ley 170 de 1994](#), Colombia adhirió a los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, la vida, la salud animal y vegetal, del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que de acuerdo con lo señalado en el [Decreto 3466 de 1982](#), los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que el artículo 7º del [Decreto 2269 de 1993](#), señala entre otros, que los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 562 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, en el [Decreto 4003 de 2004](#), todo lo cual fue tenido en cuenta en la elaboración del reglamento técnico que se establece con la presente resolución.

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial, el [Decreto 3075 de 1997](#), que regula las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y sus disposiciones aplican, entre otros, a todas las fábricas y establecimientos donde se procesen alimentos, dentro de los cuales, se encuentran las plantas de procesamiento de chocolate y productos de chocolate tales como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolates para el consumo humano.

Que se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que se deben cumplir en el proceso de producción y comercialización de chocolate y sus productos, como una medida para garantizar la calidad e inocuidad de este producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio, OMC, mediante los documentos identificados con las firmas G/SPS/N/COL/170/Add. 1 y G/TBT/N/COL/131/Add. 1 del 14 y 21 de julio de 2010, respectivamente.

Que el artículo 47 del [Decreto 205 de 2003](#) establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social;

Que en mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE:

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1°. *Objeto*. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate tales como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolate destinados para el consumo humano que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

Artículo 2°. *Campo de aplicación*. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican a:

1. Chocolate y productos de chocolate tales como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolates, nacionales e importados destinados para consumo humano en el territorio nacional.

2. Todos los establecimientos donde se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, comercialicen, expendan, importen o exporten chocolate y

productos de chocolate tales como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolates destinados para consumo humano y el transporte asociado a dichas actividades.

3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, expendio, importación, exportación y comercialización de chocolates y productos de chocolate tales como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolates destinados para consumo humano.

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

Definiciones

Artículo 3°. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

Cacao en grano: Semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao*, limpio y seco.

Cacao en pasta, masa o licor de cacao: Producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen, que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes, el cual es molido finamente y su contenido de agua residual es bajo.

Cacao en polvo o cocoa: Producto de la molienda de la torta de cacao.

Chocolate aromatizado: Producto para consumo directo, al que se le han añadido aromatizantes permitidos, en cantidades que confieren al producto final, las características organolépticas que se declaran como propiedades en el nombre del producto.

Chocolate compuesto: Producto para consumo directo al que se le ha agregado productos alimenticios, tales que no modifiquen la composición del chocolate.

Chocolate de mesa: Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.

Chocolate de mesa con leche: Chocolate de mesa al que se le adiciona leche en polvo entera, semidescremada o descremada. El chocolate de mesa con leche puede ser con o sin azúcar.

Chocolate para consumo directo: Producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con o sin la adición de azúcar, y de otros productos alimenticios.

Chocolate relleno: Producto para consumo directo cuyo centro está claramente definido, a través de su composición, con respecto del revestimiento externo. Esta denominación no se aplicará a productos cuyo interior esté constituido de dulces de harina, productos de repostería o bizcochos.

Coberturas: Son las obtenidas de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.

Manteca de cacao: Grasa obtenida del cacao en grano.

Subproductos del cacao: Productos obtenidos a partir del cacao, como licor de cacao; manteca de cacao y cocoa o cacao en polvo.

Sucedáneos de chocolate para consumo directo: Productos obtenidos por la sustitución de la manteca de cacao por otras grasas vegetales en proporciones variables con la adición de otros productos alimenticios, preparados bajo moldeados especiales.

Torta de cacao: Producto obtenido a partir de la masa o pasta o licor de cacao, al cual se le elimina completa o parcialmente la manteca de cacao.

CAPÍTULO II

Condiciones básicas de higiene de los establecimientos

Artículo 4°. *Condiciones básicas de higiene.* Las actividades de procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, expendio y comercialización de chocolate y productos de chocolate como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolate para consumo directo, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura –BPM– estipuladas en el Título II del [Decreto 3075 de 1997](#) o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, con excepción del Capítulo VIII.

Parágrafo. Los establecimientos de procesamientos de chocolate y productos de chocolate como chocolate de mesa, coberturas y sucedáneos de chocolate dispondrán de un laboratorio para análisis microbiológicos y fisicoquímicos, dotado con los elementos suficientes para comprobar las calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en proceso de elaboración. Este servicio de análisis puede ser contratado con un laboratorio externo de control de calidad de alimentos.

CAPÍTULO III

Requisitos generales

Artículo 5°. *Clasificación.* El chocolate, productos de chocolate y coberturas de chocolate se clasifican:

1. El chocolate de mesa se clasifica:

a) Con azúcar.

b) Semiamargo.

c) Amargo o sin azúcar.

2. Los chocolates para consumo directo o sus sucedáneos incluyendo los productos dietéticos, se clasifican en:

a) Amargo.

b) Semiamargo.

c) Dulce.

d) Con leche.

e) Con alto contenido de leche.

f) Con leche descremada.

g) Blanco.

h) Compuesto.

i) Relleno.

j) Aromatizado.

Artículo 6°. *Materia prima*. En la elaboración de chocolate y productos de chocolate para consumo humano se debe cumplir con los requisitos de las materias primas que a continuación se señalan:

1. El cacao empleado como materia prima en la elaboración del chocolate y productos de chocolate debe estar sano, libre de infestación, estar libre de impurezas y materias extrañas y no debe presentar malos olores ni residuos de contaminantes.

2. El cacao en pasta, masa o licor de cacao empleado en la fabricación de chocolate y productos de chocolate debe cumplir con los siguientes requisitos:

2.1. Cáscara de cacao y germen: 5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro, o 4.5% como máximo, referido al libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente).

2.2. Manteca de cacao: 47% m/m.

Artículo 7°. *Requisitos generales del chocolate de mesa*. El chocolate de mesa debe cumplir con las siguientes condiciones generales:

1. Para el chocolate de mesa con leche se debe adicionar un contenido mínimo del 4% de leche en polvo entera, semidescremada o descremada.

2. El chocolate de mesa no debe contener metales pesados en cantidades mayores a las indicadas en la Tabla 1 que se señala a continuación:

TABLA 1

Límites máximos de metales pesados y contaminantes para el chocolate de mesa

| Contaminante | Límite máximo |
|---------------------|----------------------|
| Plomo (Pb) | 2 mg / kg |
| Aflatoxinas | 20 mg / kg |

Artículo 8°. *Requisitos generales del chocolate y sucedáneos para consumo directo.* El chocolate y sucedáneos para consumo directo debe cumplir con las siguientes condiciones generales:

1. El chocolate compuesto o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60% (m/m) de chocolate o de cobertura de sucedáneos, cuando los agregados son visibles y separados; y 70%, cuando son prácticamente imperceptibles.

2. Chocolate es la mezcla homogénea obtenida a partir de pasta de cacao y/o cacao con azúcares, adicionada o no con manteca de cacao, leche, miel, granos molidos, extractos de malta y/o aditivos permitidos. Debe contener como mínimo 35% de sólidos totales de cacao, 18% de manteca de cacao, 14% de sólidos de cacao desgrasados y como máximo 55% de azúcares. No debe contener colorantes.

3. El chocolate para consumo directo o sus sucedáneos rellenos deben tener mínimo 25% de chocolate o del sucedáneo respectivo en el revestimiento.

4. Chocolate sucedáneo es el producto en el que la manteca de cacao ha sido reemplazada parcial o totalmente por materias grasas de origen vegetal, debiendo poseer los demás ingredientes del chocolate. Debe contener como mínimo un 4% de sólidos no grasos de cacao y su humedad no puede ser superior al 3%.

5. En el chocolate para consumo directo se permite hasta un 5% de grasa vegetal, como sustituta del contenido de manteca de cacao usada en el producto y se debe declarar en el rótulo. Se pueden utilizar en chocolate y sucedáneos para consumo directo, las siguientes grasas vegetales, obtenidas de las plantas que se mencionan a continuación, denominación usual de las grasas vegetales:

5.1. Illipe, sebo de Borneo o Tengkwang Denominación científica *Shorea spp.*

5.2. Aceite de Palma denominación científica *Elaeis guineensis, Elaeis olifera.*

5.3. Sal denominación científica *Shorea robusta.*

5.4. Shea denominación científica *Butyrospermum parkii.*

5.5. Kokum denominación científica gurgi *Garcinia indica.*

5.6. Hueso de mango denominación científica *Mangifera indica.*

5.7. Aceite de coco, solo cuando este sea utilizado en la fabricación de helados de chocolate y otros productos congelados similares.

6. El chocolate sucedáneo con leche debe contener un mínimo de 0,5% de sólidos de leche desgrasados. En la rotulación de estos productos se

destacará claramente el nombre de "Chocolate sucedáneo" o "sabor a chocolate".

CAPÍTULO IV

Requisitos fisicoquímicos y microbiológicos

Artículo 9°. *Requisitos fisicoquímicos del chocolate de mesa, chocolate para consumo directo, coberturas y sucedáneos.* El chocolate de mesa, el chocolate para consumo directo, coberturas y sucedáneos deben cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 2

Requisitos fisicoquímicos para el chocolate de mesa

| REQUISITO | Chocolate de Mesa con azúcar | Chocolate de mesa Semiamargo | Chocolate de Mesa amargo o sin azúcar |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| Total de extracto seco de cacao % | ≥20 | ≥30 | ≥99 |
| Manteca de cacao % | ≥11 | ≥15 | ≥48 |
| Extracto seco Magro de cacao % | ≥9 | ≥14 | ≥44.5 |

TABLA 3

Requisitos fisicoquímicos para chocolate de consumo directo y cobertura de chocolate

| Constituyente Producto | Manteca de cacao % | Sólidos de cacao desengrasado % | Total de sólidos de cacao % | Grasa de leche % | Sólidos no grasos de leche % | Sólidos Totales de leche % | Azúcares % |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|----------------------------|------------|
| Chocolate y cobertura semiamargo. | > 18 | > 14 | > 35 | - | - | - | + |
| Chocolate y cobertura dulce. | ≥ 18 | ≥ 12 | > 30 | - | - | - | + |
| Chocolate y cobertura con leche. | - | > 2.5 | ≥ 25 | ≥ 3.5 | ≥ 10.5 | ≥ 14 | < 55 |

| | | | | | | | |
|---|------|-------|------|--------|---|------|------|
| Chocolate y cobertura con leche descremada. | - | > 2.5 | > 25 | < 3.39 | - | ≥ 12 | < 55 |
| Chocolate y cobertura blanca. | > 20 | - | - | ≥ 3.5 | - | ≥ 14 | - |

Nota: Porcentajes calculados en base seca

TABLA 4

Requisitos fisicoquímicos para sucedáneos y cobertura de sucedáneos

| Constituyente Producto | Grasa Vegetal % | Sólidos de cacao desengrasado % | Total de sólidos de cacao % | Grasa de leche % | Sólidos no grasos de leche % | Azúcares % |
|--|-----------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|------------|
| Sucedáneo de chocolate y cobertura de sucedáneo semiamargo. | >18 | > 5 | > 5 | - | - | + |
| Sucedáneo de chocolate y cobertura de sucedáneo dulce. | >18 | > 5 | > 5 | - | - | + |
| Sucedáneo de chocolate y cobertura de sucedáneo con leche. | - | > 2.5 | ≥ 2.5 | ≥ 3.5 | ≥ 10.5 | < 55 |
| Sucedáneo de chocolate y cobertura de sucedáneo con alto contenido de leche. | - | > 2.5 | > 2.5 | > 5 | > 15 | < 55 |
| Sucedáneo de chocolate y cobertura de sucedáneo con leche descremada. | - | > 2.5 | > 2.5 | < 0.5 | > 14 | < 55 |
| Sucedáneo de chocolate y cobertura de sucedáneo blanca. | > 20 | - | - | ≥ 3.5 | - | - |

Nota: Porcentajes calculados en base seca.

Artículo 10. *Requisitos microbiológicos del chocolate de mesa, chocolate, coberturas y sucedáneos para consumo directo.* El chocolate de mesa, chocolate, coberturas y sucedáneos para consumo directo deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

TABLA 5

Requisitos microbiológicos para el chocolate de mesa, chocolates, coberturas y los sucedáneos para consumo directo

| Requisitos | n | m | M | c |
|-------------------------------|---|---|---|---|
| Detección de Salmonella /50 g | 5 | 0 | 0 | 0 |

Donde:

n = número de muestras por examinar

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

Artículo 11. *Aditivos*. Para efectos del reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, se consideran aditivos los indicados en la siguiente tabla:

TABLA 6

Aditivos alimentarios en mg/kg.

| Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate | |
|--|---|
| Aditivo | Dosis máxima en el producto final mg/kg |
| Aceite mineral de alta viscosidad | 2.000 (1) |
| Galato de propilo | 200 (2) (3) |
| Cacao en pasta/torta de cacao | |
| Acesulfame de potasio | 350 (4) (12) |
| Aspartamo | 3.000 (4) (13) |
| Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos | 5.000 (4) |

| | |
|---|---|
| Lecitina | BPM |
| Sacarinas | 100 (4) |
| Sales amónicas del ácido fosfatídico | 10.000 (4) |
| Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) | 580 (4) |
| Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado | 5.000 |
| Mezclas de cacao (jarabes) | |
| Aditivo | Dosis máxima en el producto final mg/kg |
| Acesulfame de potasio | 350 (4) (12) |
| Alitame | 300 |
| Aspartamo | 1.000 (13) |
| Carmines | 300 |
| Ciclamatos | 250 (6) (14) |
| Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos | 6.4 (1) |
| Lecitina | BPM |
| Neotamo | 33 (4) |
| Polisorbatos | 500 |
| Sacarinas | 80 |
| Sucralosa (triclorogalactosacarosa) | 400 (4) |
| Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado | 5.000 |
| Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao | |
| Aditivo | Dosis máxima en el producto final mg/kg |
| Acesulfame de potasio | 1.000 (12) |
| Alitame | 300 (14) |
| Aspartamo | 3.000 (13) |
| Azul brillante FCF | 100 |
| Benzoatos | 1.500 (5) |
| Caramelo III - Proceso al amoníaco | BPM |
| Caramelo IV - Proceso al sulfito amónico | BPM |
| Ciclamatos | 500 (6) |
| Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos | 6.4 (12) (15) |
| Etilen diamino tetra acetatos | 50 (7) |
| Lecitina | BPM |
| Neotamo | 100 |
| Polisorbatos | 1.000 |
| Rojo allura AC | 300 |
| Sacarinas | 200 |
| Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) | 400 (8) (12) |
| Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado | 5.000 |
| Productos de cacao y chocolate | |
| Aditivo | Dosis máxima en el producto final mg/kg |
| Aceite de ricino | 350 |
| Acesulfame de potasio | 500 (12) |
| Alitame | 300 |
| Amarillo ocaso FCF | 400 (9) |
| Aspartamo | 3.000 (13) |
| Azul brillante FCF | 100 (9) |
| Butilhidroxianisol | 200 (2) (3) (10) |
| Butilhidroxitolueno | 200 (2) (3) (10) |
| Cera candelilla | BPM (1) |
| Cera carnauba | 5.000 (1) |
| Cera de abejas | BPM (1) |
| Ciclamatos | 500 (6) |
| Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos | 700 (9) |
| Goma laca | BPM (1) |
| Indigotina (carmin de índigo) | 450 (9) |
| Lecitina | BPM |
| Neotamo | 80 |

| | |
|---|---|
| Polisorbatos | 5.000 (11) |
| Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) | 300 (9) |
| Rojo allura AC | 300 (9) |
| Sacarinas | 500 |
| Sales amónicas del ácido fosfatídico | 10.000 |
| Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) | 800 |
| Terbutilhidroquinona | 200 (2) (3) (10) |
| Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado | 5.000 |
| Productos de imitación y sucedáneos del chocolate | |
| Aditivo | Dosis máxima en el producto final mg/kg |
| Acesulfame de potasio | 500 (12) |
| Alitame | 300 (12) |
| Amarillo ocaso FCF | 300 (12) |
| Aspartamo | 3.000 (13) |
| Azul brillante FCF | 100 |
| Benzoatos | 1.500 (5) |
| Butilhidroxitolueno | 200 (2) (3) |
| Caramelo III - proceso al amoníaco | 50.000 |
| Carmines | 300 |
| Carotenoides | 100 (16) |
| Cera candelilla | BPM (1) |
| Cera carnauba | 5.000 (1) |
| Cera de abejas | BPM (1) |
| Ciclamatos | 500 (6) |
| Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos | 700 |
| Dimetilpolisiloxano | 10 |
| Extracto de piel de uva | 200 (17) |
| Fosfatos | 2.200 (18) |
| Goma laca | BPM (1) |
| Hidroxibenzoatos, para, | 300 (19) |
| Indigotina (Carmín de índigo) | 300 |
| Lecitina | BPM |
| Neotamo | 100 |
| Polisorbatos | 5.000 |
| Ponceau 4R (Rojo cochinilla A) | 50 |
| Riboflavinas | 1.000 |
| Rojo allura AC | 300 |
| Sacarinas | 500 |
| Sal de aspartamo y acesulfamo | 500 |
| Sales amónicas del ácido fosfatídico | 10.000 |
| Sorbatos | 1.500 (21) |
| Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) | 800 |
| Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado | 5.000 |

(1) Tratamiento superficial.

(2) Tomando como base las grasas o los aceites.

(3) Solos o mixtos: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310).

(4) En el producto acabado / Productos finales a base de cacao y productos del chocolate.

(5) Como ácido benzoico.

(6) Como ácido ciclámico.

(7) Como etilendiamitetraacetato de calcio disódico.

(8) Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.

(9) Sólo para la decoración de la superficie.

(10) Para uso en chocolate blanco únicamente.

(11) La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15.000 mg/kg.

(12) No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfame potásico individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame.

(13) No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame.

(14) Según se sirve al consumidor.

(15) Como cobre.

(16) Expresado como beta-carotenos.

(17) Expresado como antocianina.

(18) Como fósforo.

(19) Como ácido para-hidroxibenzoico.

(20) Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0.64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0.68).

(21) Como ácido.

Artículo 12. *Límites máximos de plaguicidas en los chocolates de mesa y chocolate y sucedáneos.* Los chocolates y productos de chocolate deben cumplir con los niveles máximos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPÍTULO V

Prohibiciones

Artículo 13. *Prohibiciones.* En la elaboración del chocolate y productos de chocolate se prohíben las prácticas que a continuación se señalan:

Chocolate de mesa

1. La cascarilla de cacao no se debe adicionar en la fabricación de chocolate de mesa en ninguno de sus tipos.

2. Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudocereales.

3. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.

Chocolate de consumo directo

1. El chocolate para consumo directo o sus sucedáneos no deben contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.

2. Todo material que tenga contacto con las materias primas y chocolates, o productos de chocolate, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, no debe alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

3. En los productos de cacao, cacao en grano, pasta de cacao, tortas de cacao y cacao en polvo, no se permite:

3.1. Adicionar cascarillas, sustancias inertes, así como aditivos no autorizados.

3.2. Utilizar cacao en mal estado de conservación o atacado por parásitos, rancio o con sustancias nocivas.

3.3. Emplear en la elaboración de chocolate y coberturas de consumo directo: cascarillas de cacao, o finos de cacao, dextrina, sustancias inertes y otros productos similares no autorizados.

3.4. Añadir: Harinas, almidones y féculas.

3.5. La presencia o utilización en el cacao y chocolate de: Sustancias que por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.

3.6. En el producto terminado impurezas extrañas a las materias primas empleadas, o cuerpos extraños.

CAPÍTULO VI

Envase y rotulado

Artículo 14. *Envase*. Los envases utilizados para los productos objeto del presente reglamento técnico, deben cumplir con los requisitos que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social. Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

1. Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final.

2. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.

Artículo 15. *Rotulado*. Los rótulos o etiquetas de los productos objeto de este reglamento técnico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Además, se ajustará a las siguientes especificaciones:

1. Indicar en el rótulo el tipo de chocolate, según lo previsto en los artículos 5°, 7°, y 10 del presente reglamento técnico.

2. El chocolate para consumo directo, se designará con uno de los siguientes términos; "Chocolate", "Chocolatina" o "Chocolatín".

3. Los sucedáneos de chocolate para consumo directo y coberturas de sucedáneos no podrán declararse como "Chocolate", "Chocolatina" o "Chocolatín" y se designarán con un nombre de fantasía o el nombre del producto, frase "Chocolate sucedáneo" o "sabor a chocolate".

4. El Chocolate compuesto para consumo directo se designará así: con uno de los términos establecidos en los literales a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) del numeral 2 del artículo 5° del presente reglamento técnico y el ingrediente agregado.

5. Los chocolates rellenos deben designarse con la expresión "Chocolate, chocolatina o chocolatín relleno de..." o "Chocolate, chocolatina o chocolatín relleno con...", "Chocolate, chocolatina o chocolatín con relleno de...".

6. Todos los chocolates para consumo directo que sean aromatizados deben designarse con el nombre del aroma que lo caracteriza, por ejemplo: "Chocolate con sabor a mantequilla" o "Chocolatín con maní y sabor a caramelo", Chocolate relleno de crema con sabor a limón.

7. Las coberturas deben designarse con la expresión de "Cobertura" pudiendo ser de chocolate o de sabor a chocolate o sucedáneos del chocolate y puede ser compuesto o aromatizado.

8. La cobertura de chocolate se designará con el término "Cobertura de chocolate".

9. Cuando el chocolate sea blanco se incluirá este término, por ejemplo: Chocolatina blanca rellena con mora, cobertura blanca con nueces.

10. Los productos recubiertos con chocolates o de sabor a chocolate se denominarán con el nombre del producto y el término "recubierto con...." o "con cobertura".

11. En los chocolates o sucedáneos compuestos la adición de alcoholes y licores, debe ser mínimo del 1% (m/m), para poderlos indicar en el rótulo.

12. En los chocolates o sucedáneos compuestos la adición de café debe ser mínimo del 1% (m/m) de extracto de café, para efectos de la declaración en el rótulo.

CAPÍTULO VII

Requisitos para la importación de chocolate y productos de chocolate

Artículo 16. *Requisitos sanitarios para la importación.* Para la importación de chocolate y productos de chocolate se debe cumplir con lo establecido en el Capítulo X del Título III del [Decreto 3075 de 1997](#) y las demás disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y con lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

TÍTULO III

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

Inspección, vigilancia, control, medidas de seguridad y sanciones

Artículo 17. *Inspección, vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y a las Direcciones Territoriales de Salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en los literales b) y c) del artículo 34 de la [Ley 1122 de 2007](#), para lo cual aplicarán cuando sea el caso, las medidas de seguridad e impondrán las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en el artículo 576 y siguientes de la [Ley 9ª de 1979](#) y se registrarán por el procedimiento establecido en el [Decreto 3075 de 1997](#) o en las normas que los modifiquen, adicionen y sustituyan.

Parágrafo 1°. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red de salud pública, cuando estos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis.

Parágrafo 2°. Si en los manuales de técnicas analíticas y procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describen técnicas o métodos para la determinación de los requisitos previstos en el presente reglamento técnico, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, válidas para alimentos.

Artículo 18. *Evaluación de la conformidad.* Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes [9ª de 1979](#), [1122 de 2007](#) y el [Decreto 3075 de 1997](#) o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 19. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de entrada en vigencia o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 20. *Notificación.* El reglamento técnico que se establece con la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 21. *Vigencia.* De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 9º de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, empezará a regir dentro de los nueve (9) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el ***Diario Oficial***, para que los productores y comercializadores de chocolate y productos de chocolate para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en esta resolución y, deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

Notifíquese, comuníquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 6 de mayo de 2011.

El Ministro de la Protección Social,

Mauricio Santa María Salamanca.

(C. F.).