

DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n.178
Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato
destinati all'alimentazione umana.
Gazzetta Ufficiale n. 165 del 18-7-2003

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 28 della legge 1° marzo 2002, n. 39, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 12 marzo 2003;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 maggio 2003;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute e delle politiche agricole e forestali;

E m a n a

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina le denominazioni di vendita, le relative definizioni e le caratteristiche di fabbricazione, nonché l'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, definiti all'allegato I.

2. Il presente decreto non si applica al ripieno dei prodotti di cui all'allegato I punti 7 e 10 qualora esso sia diverso dai prodotti di cacao e di cioccolato.

Art. 2.

Ingredienti aggiuntivi

1. Ai prodotti di cioccolato, definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10 possono essere aggiunti i grassi vegetali, diversi dal burro di cacao, definiti nell'allegato II. L'aggiunta di grassi vegetali non può superare il 5% del prodotto finito dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao.

2. Ai prodotti definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, possono essere aggiunte altre sostanze commestibili, ad eccezione dei grassi animali e dei preparati che ne contengano, salvo siano stati ottenuti esclusivamente da latte.

3. Ai prodotti di cui all'allegato I, punti 8 e 9, possono essere aggiunti farine, fecole o amidi.

4. Ai prodotti di cui all'allegato I, punti 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti che non imitino il sapore del cioccolato naturale e delle sostanze grasse del latte.

5. La quantità delle sostanze commestibili aggiunte non deve

superare il 40 per cento del peso totale del prodotto finito, salvo i casi in cui sia diversamente prescritto.

Art. 3.

Calcolo delle percentuali

1. I tenori minimi stabiliti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 8 e 9, sono calcolati previa sottrazione del peso degli ingredienti indicati all'articolo 2, commi 2, 3 e 4. Per i prodotti di cui all'allegato I, punti 7 e 10, i tenori minimi sono calcolati sottraendo anche il peso del ripieno.

2. Per i prodotti di cui all'allegato I, punti 7 e 10, il tenore di cioccolato e' calcolato in rapporto al peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

Art. 4.

Zuccheri

1. Nella preparazione dei prodotti di cui all'allegato I, oltre agli zuccheri disciplinati dalla legge 31 marzo 1980, n. 139, possono essere utilizzati anche altri tipi di zucchero.

Art. 5.

Etichettatura

1. L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato di cui all'allegato I e' disciplinata dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, nonche' dalle disposizioni del presente decreto.

2. Le denominazioni di vendita elencate all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti.

3. Quando i prodotti definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7 e 10, sono venduti in assortimento, le denominazioni di vendita possono essere sostituite dalla denominazione «cioccolatini assortiti» oppure «cioccolatini ripieni assortiti» o da una denominazione simile. In tal caso l'elenco degli ingredienti sull'etichetta puo' essere unico per tutti i prodotti che costituiscono l'assortimento.

4. L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato definiti all'allegato I, punti 2, lettere e) e d), 3, 4, 5, 8 e 9, indica il tenore di sostanza secca totale di cacao con i termini: «cacao: ... % min».

5. Per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2, lettere b) e d) secondo periodo, l'etichettatura indica il tenore di burro di cacao.

6. Le denominazioni di vendita «cioccolato», «cioccolato al latte» e «cioccolato di copertura», previste nell'allegato I, possono essere completate da espressioni o aggettivi relativi a criteri di qualita', sempreche' i prodotti in questione contengano:

a) nel caso del «cioccolato», non meno del 43 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26 per cento di burro di cacao;

b) nel caso del «cioccolato al latte», non meno del 30 per cento di sostanza secca totale di cacao e del 18 per cento di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5 per cento di grassi del latte;

c) nel caso del «cioccolato di copertura», non meno del 16 per cento di cacao secco sgrassato.

7. I prodotti che, a norma dell'articolo 2, comma 1, contengono

grassi vegetali diversi dal burro di cacao, recano sull'etichettatura la menzione «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao», non sostituibile da altre espressioni, anche se aventi lo stesso significato.

8. La menzione di cui al comma 7 deve figurare accanto alla denominazione di vendita, nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ma ben distinta da questo, con caratteri di grandezza non inferiore a quelli dell'elenco degli ingredienti, in grassetto, ben visibile e chiaramente leggibile; la denominazione di vendita può figurare anche altrove, anche se non accompagnata dalla menzione di cui al comma 7.

9. I prodotti elencati all'allegato I, qualora utilizzati quali ingredienti, devono essere designati, nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito, col nome ivi indicato. E' vietato utilizzare detti nomi per indicare prodotti che non siano conformi alla relativa definizione.

Art. 6.

Uso della dizione «cioccolato puro»

1. I prodotti di cioccolato di cui all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, che non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e cioccolato, possono riportare nell'etichettatura il termine «puro» abbinato al termine «cioccolato» in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita di cui all'allegato I oppure la dizione «cioccolato puro» in altra parte dell'etichetta.

Art. 7.

Sanzioni

1. Chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti di cacao e di cioccolato, definiti all'allegato I, per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a Euro 3.000,00 ne' superiore ad Euro 8.000,00.

2. Chiunque aggiunge ai prodotti di cioccolato, definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, grassi vegetali, diversi dal burro di cacao, definiti nell'allegato II, nella misura eccedente il 5% del prodotto finito dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a Euro 1.000,00 ne' superiore a Euro 5.000,00.

3. Alla stessa sanzione di cui al comma 2 soggiace chiunque ai prodotti definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, aggiunga grassi animali e preparati che ne contengano qualora non siano stati ottenuti esclusivamente da latte.

4. Chiunque aggiunga ai prodotti di cui all'allegato I, punti 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, sostanze aromatizzanti che imitano il sapore del cioccolato e delle sostanze grasse del latte e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma non inferiore a Euro 1.000,00 ne' inferiore a Euro 5.000,00.

5. Alla stessa sanzione soggiace chiunque aggiunga nei prodotti di cui al comma precedente sostanze commestibili in misura superiore al 40 per cento del peso totale del prodotto finito, salvo i casi in cui

sia diversamente prescritto.

6. Chiunque non ottempera all'obbligo di inserire sull'etichettatura relativa ai prodotti di cioccolato, definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e di cioccolato, che questi contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao tramite la dicitura «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao» e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a Euro 3.000,00 ne' superiore ad Euro 8.000,00.

7. Chiunque utilizza le denominazioni previste all'allegato I per indicare prodotti con caratteristiche diverse, qualora utilizzati quali ingredienti di un prodotto finito, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a Euro 3.000,00 ne' superiore ad Euro 5.000,00.

8. Chiunque utilizza il termine «puro» abbinato al termine «cioccolato» nell'etichettatura dei prodotti di cui all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, che contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e di cioccolato, e' punito con la sanzione pecuniaria amministrativa del pagamento di una somma non inferiore ad Euro 3.000,00 ne' superiore ad Euro 8.000,00.

Art. 8.

Abrogazioni

1. A decorrere dal 3 agosto 2003 e' abrogata la legge 30 aprile 1976, n. 351.

Art. 9.

Disciplina transitoria ed entrata in vigore

1. Il presente decreto legislativo entra in vigore il giorno 3 agosto 2003.

2. Dopo la data di entrata in vigore del presente decreto, i prodotti, etichettati anteriormente al 3 agosto 2003 a norma della legge 30 aprile 1976, n. 351, possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addi' 12 giugno 2003

CIAMPI

Berlusconi, Presidente del
Consiglio dei Ministri
Buttiglione, Ministro per le
politiche comunitarie
Marzano, Ministro delle attivita'
produttive
Frattoni, Ministro degli affari
esteri
Castelli, Ministro della giustizia
Tremonti, Ministro dell'economia e
delle finanze
Sirchia, Ministro della salute

Alemanno, Ministro delle politiche
agricole e forestali

Visto, il Guardasigilli: Castelli

Allegato I

(previsto dall'articolo 1, comma 1)

DENOMINAZIONI DI VENDITA DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI
PRODOTTI

1. Burro di cacao, la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche:

a) tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75 per cento;

b) insaponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5 per cento, ad eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35 per cento.

2.a) Cacao in polvere, cacao, prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20 per cento, (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca), e un tenore massimo di acqua del 9 per cento.

b) Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato, il cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20 per cento, percentuale calcolata sul peso della sostanza secca.

c) Cioccolato in polvere, prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32 per cento di cacao in polvere.

d) Cioccolato comune in polvere, cacao zuccherato, cacao zuccherato in polvere, prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25 per cento di cacao in polvere; tali definizioni sono completate con il termine «magro» oppure «fortemente sgrassato», qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato ai sensi della precedente lettera b).

3. Cioccolato, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato.

Tuttavia, la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

a) «vermicelli» o «in fiocchi», per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 32 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 12 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato;

b) «di copertura», per il prodotto contenente non meno del 35 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 31 per cento di burro di cacao e non meno del 2,5 per cento di cacao secco sgrassato;

c) «alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo tonnine) per il prodotto ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 per cento e quello di cacao secco sgrassato all'8 per cento e, dall'altro, da nocciole finemente macinate, in proporzione tale che

100 grammi di prodotto contengano non più di 40 e non meno di 20 grammi di nocciole. Possono essere aggiunti:

1) latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento di sostanza secca del latte;

2) mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pozzetti, in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.

4. Cioccolato al latte, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte e che presenta un tenore minimo:

a) di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento;

b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 per cento;

c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;

d) di grassi del latte del 3,5 per cento;

e) di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

Tuttavia, la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

a) «vermicelli» o «in fiocchi» per il prodotto presentato sono forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 20 per cento di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12 per cento di sostanza secca ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, e non meno del 12 per cento di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte);

b) «di copertura», per il prodotto che presenta un tenore minimo di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 31 per cento;

c) «e alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), per il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte è del 10 per cento, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, da un lato, e nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 15 grammi di nocciole. Possono, inoltre, essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pozzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.

Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» è sostituita dalla dicitura:

a) «alla panna», il prodotto deve avere un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 per cento;

b) «al latte scremato», il prodotto non deve contenere più dell'1 per cento di grassi del latte.

5. Cioccolato comune al latte, il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte, che presenta un tenore minimo:

- a) di sostanza secca totale di cacao del 20 per cento;
- b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 20 per cento;
- c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;
- d) di grassi del latte del 5 per cento;
- e) e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

6. Cioccolato bianco, il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati dal latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20 per cento di burro di cacao e del 14 per cento di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantita' pari almeno al 3,5 per cento.

7. Cioccolato ripieno, il prodotto ripieno la cui parte esterna e' costituita da uno dei prodotti definiti a punti 3, 4, 5 e 6.

Questa denominazione non riguarda tuttavia i prodotti il cui ripieno e' costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato.

La parte esterna di cioccolato del prodotto cosi' designato e' pari al 25 per cento almeno del peso totale del prodotto.

8. Chocolate a la taza, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35 per cento di cui almeno il 18 per cento di burro di cacao e almeno il 14 per cento di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8 per cento.

9. Chocolate familiar a la taza, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30 per cento, di cui almeno il 18 per cento di burro di cacao e almeno il 12 per cento di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina o di amido del 18 per cento.

10. Cioccolatino o pralina, il prodotto della dimensione di un boccone costituito da:

- a) cioccolato ripieno, oppure
- b) un unico cioccolato o una giustapposizione o un miscuglio di cioccolato ai sensi delle definizioni di cui ai punti 3, 4, 5 e 6 e di altre sostanze commestibili, sempreche' il cioccolato rappresenti almeno il 25 per cento del peso totale del prodotto.

Allegato II

(previsto dall'articolo 2, comma 1)

GRASSI VEGETALI DIVERSI DAL BURRO DI CACAO

I grassi vegetali di cui all'articolo 2, comma 1 sono, singolarmente o miscelati, equivalenti al burro di cacao e devono rispondere ai seguenti criteri:

- a) sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POST, StOSt (1);
- b) sono miscelabili in qualunque proporzione con il burro di

cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità e di fusione, necessità di trattamento di tempra);

c) sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.

---- (1) P = acido palmitico; O = acido oleico; St = acido stearico A norma di tali criteri possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle piante in appresso elencate (nome comune e nome scientifico delle piante da cui possono essere ricavati i grassi vegetali indicati a lato):

burro d'illipe', sego del Bomeo	
1) o Tengkawang	Shorea spp.

2) olio di palma	Eiaeis guineensis, Eiaeis olifera

grasso e stearina di Shorea	
3) robusta (sai)	Shorea robusta

4) burro di karite'	Butyrospermum parkii

5) burro di cocum	Garcinia indica

6) nocciolo di mango	Mangi fera indica

E' consentito l'impiego di olio di cocco nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.