

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.

## TITULO DECIMO

### Distribución y venta

#### Art. 29. Distribución y venta.

Los productos incluidos en la presente Reglamentación serán distribuidos y comercializados a través de los canales de la alimentación, de los establecimientos especializados en alimentos de régimen y/o en las oficinas de farmacia.

No obstante, se expendrán exclusivamente en oficinas de farmacia los siguientes:

1. Los elaborados a base de leche, productos lácteos y componentes de la leche, incluidos en el apartado 3.1.1.1.
2. Los de reducido contenido en aminoácidos o sin ellos.
3. Los destinados a niños con alteraciones metabólicas, como las intolerancias a la leche, a la galactosa, a la fructosa, a la lactosa y a los azúcares en general por transferencia intestinal activa.
4. Los destinados a los regímenes para la fenilcetonuria.
5. Los destinados a la llamada enfermedad celiaca.
6. Los destinados a administración por medio de sonda.

En los aspectos técnicos y económicos relacionados con la distribución y dispensación de los productos citados en los puntos 1 a 6, ambos inclusive, de este artículo, será preceptivo el informe de la Dirección General de Sanidad, sin perjuicio de la competencia del Ministerio de Comercio en esta materia.

Art. 30. La Dirección General de Sanidad establecerá las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los establecimientos del ramo de la alimentación o los especializados en alimentos de régimen, de acuerdo con la correcta conservación y venta al detall de los productos objeto de esta Reglamentación.

23963

*REAL DECRETO 2698/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre el uso de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios.*

El uso creciente de los materiales poliméricos en el envasado y distribución de productos alimenticios constituyen un fenómeno de nuestro tiempo de marcada incidencia social, que reclama la atención de la Administración; por ello se considera necesario establecer criterios de control sanitario con el fin de:

Evitar, en cualquier caso, el uso indebido de materiales que, por no ser idóneos frente a un determinado alimento, pudieran ser causa más o menos próxima de alteraciones del mismo.

Adoptar gradualmente aquellos procedimientos técnicos más modernos y eficaces para el control sanitario de los envases, incorporando al quehacer jurídico aquellas normativas y conocimientos técnicos que permitan agilizar los expedientes y ensayos vinculados a una autorización sanitaria de uso.

Disponer gradualmente de un cuerpo de disposiciones que, sin descuidar la evolución tecnológica y sanitaria y la experiencia de otros países, nos coloque en consonancia con las líneas previsibles de una legislación europea, con objeto de proteger debidamente al consumidor.

Desarrollar los puntos tres, cinco y seis del artículo dos punto cero cuatro punto cero dos del capítulo IV del Código Alimentario Español.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Agricultura, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de octubre de mil novecientos setenta y seis,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre el uso de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios.

## DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se establece el plazo de un año, a contar desde la fecha de publicación del presente Real Decreto, para que los fabricantes, transformadores y manipuladores de material polimérico en contacto con los alimentos, legalmente autorizados, lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias conforme a las disposiciones de esta Reglamentación.

Segunda.—A contar desde la fecha de publicación del presente Real Decreto se permitirá, durante un período no superior a un año, que los industriales que estén dedicados a la fabricación, transformación o manipulación de material polimérico puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envoltorios y envases rotulados que no se ajusten a lo exigido en esta Reglamentación.

Después de la publicación del presente Real Decreto, todo encargo de etiquetas, envolturas o envases se ajustará a lo dispuesto en el texto de la presente Reglamentación, siendo considerada esta infracción como falta grave.

Dado en Madrid a dieciséis de octubre de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCIA.

## REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA SOBRE EL USO DE MATERIALES POLIMERICOS EN RELACION CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS

### TITULO PRELIMINAR

#### Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por materiales poliméricos, en relación con los productos alimenticios y alimentarios y lijar, con carácter obligatorio, las normas de utilización y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación asimismo a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, transformadores y comerciantes de materiales poliméricos para uso en alimentación y, en su caso, a los importadores.

Se consideran fabricantes, transformadores y comerciantes de materiales poliméricos aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dediquen su actividad a la obtención, transformación o manipulación de los productos definidos en los artículos 2.º al 4.º.

### TITULO PRIMERO

#### Definiciones y clasificaciones

#### Art. 2.º Materiales poliméricos.

Se denominan materiales poliméricos, a efectos de esta Reglamentación, los ésteres y éteres de la celulosa y los productos elaborados total o parcialmente por compuestos macromoleculares de síntesis.

#### Art. 3.º Clasificación.

Entre los materiales poliméricos se utilizan fundamentalmente los siguientes:

3.1. Esteres y éteres de la celulosa.—Plásticos basados en polímeros en los que las unidades estructurales que se repiten son éteres o ésteres de la celulosa.

3.2 Compuestos macromoleculares de síntesis utilizados en la elaboración de materiales que van a tener relación con los productos alimenticios o alimentarios, como tales, en sus mezclas o copolímeros.

3.2.1. Polietileno de baja densidad (LDPE): Plásticos constituidos por polímeros de etileno o copolímeros de etileno con otros monómeros, siendo el etileno el principal componente y cuya densidad es inferior a 0,930 g/ml.

3.2.2. Polietileno de media densidad (MDPE): Plásticos constituidos por polímeros de etileno o copolímeros de etileno con

otros monómeros, siendo el etileno el principal componente y cuya densidad está comprendida entre 0,931 y 0,940 g/ml.

3.2.3. Polietileno de alta densidad (HDPE): Plásticos constituidos por polímeros de etileno o copolímeros de etileno con otros monómeros, siendo el etileno el principal componente y cuya densidad es superior a 0,940 g/ml.

3.2.4. Polipropileno (PP): Plásticos a base de polímeros de propileno o copolímeros de propileno con otros monómeros, siendo el propileno el componente más importante.

3.2.5. Policloruro de vinilo (PVC): Plásticos basados en polímeros o copolímeros fabricados con cloruro de vinilo como principal monómero.

3.2.6. Poliestireno (PS): Plásticos a base de polímeros de estireno o copolímeros de estireno con otros monómeros, constituyendo el estireno el mayor porcentaje en masa.

3.2.7. Copolímeros de estireno-acrilonitrilo (SAN): Plásticos basados en copolímeros de estireno y acrilonitrilo.

3.2.8. Copolímeros de acrilonitrilo-butadieno-estireno (ABS): Plásticos basados en copolímeros de acrilonitrilo, butadieno y estireno.

3.2.9. Polietilentereftalato (PETP): Plásticos basados en los polímeros obtenidos por condensación del ácido tereftálico y el etilenglicol.

3.2.10. Poliamidas (PA): Plásticos basados en polímeros en los que las unidades estructurales que se repiten en las cadenas son fundamentalmente del tipo amida.

3.2.11. Policloruro de vinilideno (PVDC): Plásticos basados en polímeros o copolímeros fabricados con cloruro de vinilideno, como monómero principal.

3.2.12. Poliésteres no saturados (UP): Plásticos basados en los polímeros obtenidos por condensación de glicoles y anhídridos o ácidos dibásicos.

3.2.13. Resinas epoxídicas (EP): Resinas obtenidas a partir de compuestos epoxídicos y compuestos con otros grupos funcionales.

3.2.14. Resinas fenólicas (PF): Resinas obtenidas por condensación de fenol o sus derivados, con formaldehído.

3.2.15. Resinas ureicas y melamínicas (UF y MF): Resinas obtenidas por condensación de componentes que llevan grupos amino (urea y melamina), con un aldehído como el formaldehído u otro compuesto aldehídico.

3.2.16. Poliuretanos (PU): Plásticos basados en polímeros en los que la unidad estructural que se repite en la cadena es del tipo uretano fundamentalmente.

Esta relación no excluye la posibilidad de utilización de otros polímeros, cuya aplicación se autorice previamente por la Dirección General de Sanidad.

#### Art. 4.º Aditivos para materiales poliméricos.

Se entiende por aditivos para materiales poliméricos toda sustancia incorporada a los mismos durante los procesos de síntesis, elaboración y transformación, con el fin de facilitar dichos procesos y/o modificar convenientemente las propiedades finales del producto acabado y que figuren en la Lista Positiva aprobada por la Dirección General de Sanidad.

### TITULO SEGUNDO

#### Registro sanitario

Art. 5.º Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los fabricantes e importadores de materiales poliméricos con destino a estar en contacto con alimentos, bebidas y productos alimentarios deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, en base a lo establecido en el Decreto 787/1975, de 21 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril), por el que se establecen las competencias de la Dirección General de Sanidad en materia alimentaria, y la Orden del Ministerio de la Gobernación, que lo desarrolla, de 18 de agosto de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

Aquellos transformadores que incorporen cualquier tipo de aditivo a los materiales poliméricos básicos serán considerados fabricantes, a efectos de este Registro.

No podrá utilizarse ningún material polimérico para estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios, si no se encuentra previamente autorizado por la Dirección General de Sanidad para los usos específicos que se pretendan.

### TITULO TERCERO

#### Condiciones generales de las industrias

#### Art. 6.º Requisitos industriales y sanitarios.

6.1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anejos, en todo caso, deberán ser idóneos para el uso a que se

destinan, con emplazamientos e instalación adecuados, accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier clase de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas y locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

6.2. En su construcción o reparación se utilizarán materiales verdaderamente idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán prácticamente impermeables, resistentes, lavables e ignífugos. Las paredes y techos se construirán con material que permita su conservación en perfectas condiciones de limpieza.

6.3. La ventilación e iluminación, natural o artificial, será la reglamentaria y, en todo caso, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se le destine.

6.4. Dispondrá en todo momento de agua potable corriente a presión en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de los establecimientos industriales.

La red de distribución de agua tendrá el suficiente número de tomas para permitir asegurar la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el uso del personal.

Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, bocas de incendio, circuitos de refrigeración y servicios auxiliares siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

6.5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean para cada caso las autoridades competentes.

6.6. Todos los locales deberán mantenerse constantemente en estado de pulcritud y limpieza, que habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir contaminaciones o alteraciones.

6.7. Toda la maquinaria y demás elementos que están en contacto con las materias primas o auxiliares, productos en curso de elaboración o ya elaborados e incluso en los envases serán de características tales que no puedan transmitir al material elaborado propiedades nocivas ni originar en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales.

Iguals precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

6.8. Contarán con servicios, defensas, utilajes e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar las condiciones de higiene y limpieza y su no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos, aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

6.9. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan en sus respectivas competencias por los Organismos de la Administración Pública en sus distintas esferas.

#### Art. 7.º Condiciones generales referentes al personal.

7.1. Sin perjuicio de la legislación laboral, el personal que intervenga en la fabricación, transformación y manipulación de materiales poliméricos deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifique el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04 al 2.08.06 en lo que le sea de aplicación.

7.2. El personal que intervenga en el proceso de elaboración vestirá durante el trabajo en forma adecuada con la debida pulcritud e higiene.

#### Art. 8.º Condiciones generales de los materiales.

Todo material que tenga contacto con los polímeros, en cualquier momento de su preparación, elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá además las siguientes:

8.1. Estar fabricado con materias primas adecuadas y autorizadas para el fin a que se destinan.

8.2. No transmitir a los materiales poliméricos con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contenerlas.

8.3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición de los materiales poliméricos o que, aun no siéndolo, exceda de los contenidos autorizados en los mismos.

8.4. No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los materiales poliméricos.

8.5. Ser higienizables y de fácil acceso para ello.

## TITULO CUARTO

## Características de los materiales poliméricos y condiciones de su utilización

## Art. 9.º Generales.

9.1. Tanto los ésteres y éteres de celulosa como los plásticos elaborados con materiales poliméricos, sintéticos o naturales modificados, destinados a estar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios, serán fabricados y/o transformados con las materias primas definidas en el artículo 3.º y los aditivos recogidos en las listas positivas aprobadas por la Dirección General de Sanidad.

9.2. Los denominados complejos formados por capas de materiales diferentes (poliméricos o no) se considerarán a efectos específicos de esta Reglamentación como un conjunto único y no solo el que esté en contacto con el alimento, si bien cada uno de ellos deberá de cumplir por separado las condiciones generales o específicas que le correspondan.

9.3. Los materiales poliméricos protegerán el contenido del ambiente exterior, cumpliendo específicamente con las exigencias de impermeabilidad y de cierre a los gases, humedad y radiaciones ultravioletas cuando la acción de estos agentes pudiese alterar o contaminar el alimento durante el tiempo de contacto.

9.4. Los materiales poliméricos no cederán al alimento, bebida o producto alimentario:

9.4.1. Sustancias que puedan determinar una sensible contaminación organoléptica durante el tiempo de utilización o comercialización de aquéllos.

9.4.2. Productos provenientes de los mismos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.

9.5. Los materiales poliméricos no absorberán ni adsorberán del alimento, bebida o producto alimentario, en su contacto, constituyentes en cantidades que desvirtúen la estabilidad o la calidad de los mismos o que sean causa de pérdida significativa del contenido.

9.6. Los tiempos de comercialización ideales de los alimentos, bebidas o productos alimentarios, en relación con los envases de materiales poliméricos, serán fijados por los fabricantes de estos materiales en las memorias que habrán de presentar en la Dirección General de Sanidad, a efectos de Registro Sanitario.

## Art. 10. Específicas.

En base a los conocimientos experimentales actuales, los materiales poliméricos, además de cumplir las condiciones generales del artículo 9.º, deberán ajustarse a las siguientes:

10.1. El material polimérico en contacto con los alimentos, sometido a pruebas de cesión global, en las condiciones señaladas en el Registro Sanitario de productos, no cederá nunca cantidades superiores a 60 p. p. m. de producto alimenticio o 10 mg. por decímetro cuadrado de superficie en contacto con el producto alimenticio o alimentario, ni migraciones específicas superiores a las citadas en la lista correspondiente a esta Reglamentación, de migraciones máximas probada por la Dirección General de Sanidad.

10.2. El PVC en contacto con los alimentos, bebidas o productos alimentarios no cederá al producto cantidades de monómero superiores a 0,05 p. p. m., durante el tiempo de utilización o de comercialización.

10.3. El PS en contacto con los alimentos, bebidas o productos alimentarios no cederá al producto cantidades de estireno monómero superiores a 2 p. p. m., durante el tiempo de utilización o de comercialización.

10.4. El SAN y el ABS en contacto con los alimentos, bebidas o productos alimentarios no cederá al producto cantidades de estireno monómero superiores a 2 p. p. m. y de acrilonitrilo-monómero superiores a 0,3 p. p. m., durante el tiempo de utilización o de comercialización.

## TITULO QUINTO

## Manipulaciones permitidas y prohibidas

## Art. 11.

11.1. Todos los sistemas o condiciones de elaboración y/o transformación de material polimérico serán realizados de forma tal que no puedan alterar las especificaciones establecidas en esta Reglamentación y en las declaraciones efectuadas para su Registro Sanitario.

Lo mismo ocurrirá con respecto al almacenamiento de los productos terminados.

11.2. En la elaboración de envases podrán emplearse los procesos de inyección-soplado, extrusión y calandrado, extrusión-soplado, termoconformado y aquellos otros que puedan desarrollarse con estos fines.

11.3. Los procesos mecánicos y térmicos de elaboración y transformación de los materiales poliméricos para fabricación de envases y otros elementos deberán contar con los medios de control precisos para conocer la historia de la transformación del material.

11.4. El aire utilizado para la fabricación de envases deberá ser filtrado, secado y totalmente exento de grasas.

11.5. Las condiciones mecánicas (espesor, diseño, peso, etc.) de los envases para alimentos, bebidas y productos alimentarios se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de alimento.

11.6. Los aditivos necesarios para la fabricación o transformación de materiales poliméricos deberán ser siempre incorporados a la masa del producto básico, no permitiéndose la aplicación superficial de aditivos en las caras del envase u otros elementos acabados o semiacabados que posteriormente hayan de estar en contacto con los alimentos, bebidas y productos alimentarios.

11.7. En ningún caso, en la elaboración de los materiales poliméricos o sus derivados, podrán emplearse aditivos que no figuren en las Listas Positivas.

11.8. Los colorantes utilizados en los materiales poliméricos, además de cumplir las especificaciones de pureza recogidas en la Resolución correspondiente de la Dirección General de Sanidad, deben quedar fijados perfectamente en ellos, no presentándose ninguna migración de color en los productos alimenticios o alimentarios o líquidos simuladores, con los que se pongan en contacto.

## TITULO SEXTO

## Sistemas de inspección y control

## Art. 12. Inspección y control.

12.1. La inspección y control de los materiales poliméricos en contacto con los alimentos, bebidas y productos alimentarios se realizará a nivel de producto envasado, fundamentalmente, y de envase vacío o material dispuesto a estar en contacto con los alimentos.

12.2. Los ensayos organolépticos de migración, de absorción y adsorción y de permeabilidad se realizarán sobre el alimento, bebida o producto alimentario, directamente o sobre alimentos simulados, según sea la circunstancia de cada caso.

Para su ejecución se utilizarán las normativas oficiales o los métodos en uso, en su defecto, sancionados siempre por la Dirección General de Sanidad, en colaboración con los Organismos especializados sobre esta materia.

## TITULO SEPTIMO

## Envasado y rotulación

## Art. 13. Envasado.

Los materiales poliméricos, bien como materias primas o como envases o elementos que han de estar en contacto con los alimentos ya terminados, se facilitarán a los consumidores, debidamente embalados.

## Art. 14. Etiquetado.

Los envases o embalajes de materiales poliméricos irán provistos de etiqueta o rotulación, que contenga los siguientes datos:

Envase de materias primas y embalajes:

1. Marca registrada, o nombre, o razón social y domicilio.
2. Denominación del producto.
3. País de origen, en el caso de importación.
4. Número de Registro Sanitario de identificación de la industria.
5. Contenido neto.
6. Identificación de la fabricación.

Envases (botellas, vasos, tarrinas, frascos, etc.):

1. Número de Registro Sanitario de identificación de la industria.

**TITULO OCTAVO**

**Exportación e Importación**

**Art. 15. Exportación.**

Los materiales poliméricos destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación no podrán comercializarse en España.

**Art. 16. Importación.**

Los materiales poliméricos producidos en el extranjero para su utilización en nuestro país deberán adaptarse estrictamente para su distribución en él a todas las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

**TITULO NOVENO**

**Competencias**

**Art. 17.** Los Ministerios de la Gobernación, Agricultura, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación.

**Art. 18.** Al Sindicato Nacional de Industrias Químicas se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.

23964

REAL DECRETO 2687/1976, de 16 de octubre, por el que se modifican algunos artículos y epígrafes del Decreto 3160/1975, de 5 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos del Chocolate (*Boletín Oficial del Estado* de 20 de enero).

En el Decreto tres mil ciento sesenta/mil novecientos setenta y cinco, de cinco de diciembre, por el que se aprueba la Regla-

mentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos del Chocolate, se ha puesto de manifiesto la existencia de determinados errores y la necesidad de acentuar la precisión y claridad en la redacción de determinados preceptos contenidos en el mismo, con objeto de facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector de elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, oída la Organización Sindical y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de octubre de mil novecientos setenta y seis,

**DISPONGO:**

Artículo primero.—El apartado cuatro punto uno del artículo segundo, «Definiciones», queda modificado en los siguientes términos:

«Cuatro punto uno. Manteca de cacao de presión.—Es el producto obtenido por presión de la pasta de cacao, del cacao descascarillado o de la torta de cacao no totalmente desprovista de su manteca.

Se ajustará a las siguientes características:

Humedad: Cero coma tres por ciento, como máximo.

Acidez: Dos por ciento, como máximo, expresada en ácido oleico.

Impurezas insolubles en éter de petróleo: Cero coma cero cinco por ciento.

Insaponificable determinado con éter de petróleo: Cero coma treinta y cinco por ciento, como máximo.

No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.»

Artículo segundo.—El artículo sexto queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo sexto. Chocolate con harina o fécula.—Al igual que en los casos anteriores, es el producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao descascarillado o pasta de cacao, o cacao en polvo (semi-desgrasado o no), azúcar (sacarosa), al que se han incorporado harinas de trigo o arroz, sus féculas o la del maíz y que está destinado para su consumo cocido.

En el caso específico del chocolate familiar lacteado, pueden incorporársele sólidos lácteos.

Los chocolates con harinas o féculas se ajustarán a las siguientes características:

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (%)	Sólidos lácteos (mínimo) (%)	Harinas (máximo) (%)	Manteca de cacao (mínimo) (%)
Familiar a la taza .....	14 %	—	18 %	16 %
A la taza .....	14 %	—	8 %	16 %
Familiar lacteado .....	4 %	6 %	10 %	16 %

(\*) Todo silo expresado en materia seca.»

Artículo tercero.—El artículo séptimo queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo séptimo. Chocolate blanco.—Es el producto obtenido a partir de la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de manteca de cacao, azúcar (sacarosa), leche o sólidos totales de la misma.

Habrà de cumplir las siguientes características:

Manteca de cacao: Veinte por ciento como mínimo, expresado en materia seca.

Sólidos totales de leche: Catorre por ciento como mínimo, expresado en materia seca.

Grasa de la leche: Tres coma cinco por ciento como mínimo, expresado en materia seca.»

Artículo cuarto.—El artículo octavo queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo octavo. Cobertura de chocolate.—Es la mezcla de pasta de cacao y azúcar, con o sin adición de manteca de cacao, para su utilización en la elaboración de productos alimenticios. La cobertura amarga no llevará azúcar.

Uno. Tipos de coberturas.—Entre las coberturas cabe distinguir los siguientes tipos, que se ajustarán a las especificaciones que se detallan en el cuadro siguiente:

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (%)	Sólidos totales de leche (mínimo) (%)	Grasa de leche (mínimo) (%)	Grasa total (mínimo) (%)
Cobertura de chocolate .....	2,5 %	—	—	31 %
Cobertura de chocolate negra .....	14 %	—	—	31 %