

Portaria n.º 671/93
de 17 de Julho

Pelo Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Junho, foi estabelecido o quadro regulador dos produtos de cacau e chocolate, remetendo-se para portaria a definição das regras técnicas relativas às respectivas características, acondicionamento e rotulagem.

No desenvolvimento daquele diploma, impõe-se a publicação da citada portaria, actualizando-se, igualmente, as definições dos diferentes tipos de produtos, bem como as dos ingredientes admissíveis, de acordo com a prática usual no mercado comunitário.

Assim, nos termos do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 227/93, de 22 de Junho:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, da Indústria e Energia, da Saúde e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º - 1 - A presente portaria define e caracteriza os produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana, com excepção dos abrangidos por legislação relativa a alimentação especial, e estabelece as regras de acondicionamento e rotulagem a que os mesmos devem obedecer.

2 - Para efeitos do número anterior, entende-se por produtos de cacau e de chocolate os definidos no anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante, cujas denominações de venda lhes são reservadas.

3 - Sem prejuízo do disposto no n.º 1, é permitido o fabrico do produto tradicional destinado a preparações culinárias, contendo na sua composição farinhas, amidos ou féculas, num teor máximo de 8% de massa total do produto e, no mínimo, 30% de matéria seca total de cacau, 12% de cacau seco e desengordurado e 18% de manteiga de cacau, sendo estas percentagens calculadas depois de deduzida a massa das farinhas, amidos ou féculas.

2.º - 1 - As sementes de cacau destinadas ao fabrico dos produtos abrangidos pela presente portaria devem ser sãs e de qualidade adequada a esse fim, não podendo ser utilizados cascas, gérmes ou qualquer produto residual de extracção da manteiga de cacau efectuada por solventes.

2 - Os produtos a que se refere o número anterior podem conter, em substituição da sacarose, os seguintes açúcares:

a) Glucose cristalizada (dextrose), frutose, lactose e maltose, estretes ou em mistura, num teor global que não ultrapasse 5% da massa total do produto;

b) Glucose cristalizada (dextrose), numa proporção superior a 5% e inferior ou igual a 20% da massa total do produto, obedecendo a denominação de venda, neste caso, ao disposto na alínea c) do n.º 1 do n.º 8.º

3.º - 1 - Podem ser adicionados ao chocolate, chocolate para culinária, chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite de cobertura e chocolate branco outros géneros alimentícios, com excepção de farinhas, amidos, féculas e matéria gorda e seus preparados que não sejam de origem vegetal ou não provenham exclusivamente do leite.

2 - A quantidade total de géneros alimentícios adicionados nos termos do número anterior, em relação à massa do produto final, não pode ser:

a) Inferior a 5% nem superior a 40%, quando forem adicionados em pedaços visíveis e separáveis;

b) Superior a 30%, quando adicionados sob forma praticamente indistinguível;

c) Superior a 40%, quando adicionados em pedaços visíveis e separáveis juntamente com porções sob forma praticamente indistinguível, sem prejuízo do disposto na alínea a).

3 - No chocolate recheado e no bombom de chocolate, os géneros alimentícios adicionados nos termos do n.º 1 não podem exceder 75% da massa do produto final.

4 - O chocolate, chocolate para culinária, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate branco, chocolate recheado e bombom de chocolate podem ser parcialmente guarnecidos à superfície com outros géneros alimentícios, na proporção máxima de 10% da sua massa total, desde que:

a) Os limites máximos de 40% e 30%, fixados, respectivamente, nas alíneas a) e b) do n.º 2, incluam os géneros alimentícios utilizados na guarnição;

b) O limite mínimo de 25% de produtos de chocolate, fixado para o chocolate recheado e bombom de chocolate, se refira à massa total do produto, incluindo a guarnição.

5 - Quando sejam utilizadas gorduras vegetais diferentes de manteiga de cacau, estas não podem exceder 5% do peso total do produto acabado.

4.º - 1 - No fabrico dos produtos abrangidos pelo presente diploma apenas é permitido adicionar os aromatizantes, emulsionantes e reguladores de acidez previstos nos números seguintes.

2 - À pasta de cacau, aos diferentes tipos de cacau em pó e de chocolates e ao produto a que se refere o n.º 3 do n.º 1.º podem ser adicionados aromatizantes naturais ou seus equivalentes de síntese que não imitem o aroma e o sabor do chocolate ou da gordura do leite e ainda o aromatizante artificial etilvanilina.

3 - Aos produtos a que se refere a presente portaria podem ser adicionados os seguintes emulsionantes:

a) Lecitinas (E 322), cujo índice de peróxido não ultrapasse 10, expresso em miliequivalentes por quilograma, em todos os produtos, com excepção do granulado de cacau;

b) Fosfatidatos de amónio (E 442).

4 - Os emulsionantes mencionados nas alíneas a) e b) do número anterior, estremos ou em mistura, não devem exceder os teores de:

a) 1%, nos diferentes tipos de cacau em pó, chocolate de leite para culinária e chocolate em grânulos (vermicelle) ou chocolate em flocos;

b) 5%, nos diversos tipos de cacau em pó destinados ao fabrico de preparações instantâneas, desde que a respectiva legislação aplicável o permita e seja cumprida a exigência respeitante à rotulagem prevista no n.º 2 do n.º 10.º;

c) 0,5%, nos restantes produtos.

5 - As sementes de cacau, granulado de cacau, moinha de cacau, pasta de cacau, torta de cacau, torta de cacau magro, torta de cacau de extrusão, cacau em pó e cacau magro em pó podem ser tratados por um ou vários dos reguladores de acidez a seguir indicados, estremos ou em mistura, desde que a quantidade adicionada, expressa em carbonato de potássio, não ultrapasse 5% (m/m) em relação à matéria seca e desengordurada:

a) Soluções amoniacas;

b) Hidróxidos alcalinos;

c) Carbonatos alcalinos;

d) Óxido de magnésio;

e) Carbonato de magnésio.

6 - Aos produtos previamente alcalinizados podem adicionar-se como reguladores de acidez o ácido cítrico e o ácido L-tartárico, estremos ou em mistura, numa proporção que não exceda 0,5% da massa total do produto e este não apresente um teor de cinza superior a 14% (m/m) relativamente à matéria seca e desengordurada.

5.º - 1 - Na extracção da manteiga de cacau, o único solvente permitido é o éter de petróleo 60º-75º, conhecido por essência B, ou a sua fracção principal pura.

2 - A manteiga de cacau utilizada no fabrico dos produtos a que se refere o presente diploma só pode ser submetida aos seguintes tratamentos:

a) Filtração, centrifugação e outros processos físicos usuais para a desmucilaginização;

b) Tratamento pelo vapor de água sobreaquecido em vácuo e outros processos físicos usuais para a desodorização.

3 - Em relação à manteiga de cacau refinada serão, além disso, permitidos:

a) O tratamento por hidróxido alcalino ou produto similar usualmente utilizado para a neutralização;

b) O tratamento mediante bentonite, carvão activado e ou outros produtos similares usualmente utilizados para a descoloração.

6.º - 1 - Os produtos abrangidos por este diploma destinados ao consumidor final só podem ser comercializados pré-embalados, em material inerte e impermeável em relação ao conteúdo, inócuo e que garanta a conservação das suas características organolépticas.

2 - Exceptuam-se do disposto no número anterior os bombons de chocolate e os produtos de fantasia.

3 - O chocolate, chocolate para culinária, chocolate com avelãs (gianduja), chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite com avelãs (gianduja), chocolate branco e chocolate recheado, quando fabricados sob a forma de tablettes com peso líquido unitário de 85 g a 500 g, só poderão ser comercializados com os pesos líquidos de 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g e 500 g.

4 - Os produtos de cacau em pó constantes do anexo, quando acondicionados em embalagens com peso líquido unitário de 50 g a 1 kg, só poderão ser comercializados com os pesos líquidos de 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g e 1 kg.

7.º - 1 - Na rotulagem dos produtos abrangidos pelo presente diploma todas as menções devem ser apresentadas de acordo com as disposições gerais em vigor sobre a matéria.

2 - Nos produtos pré-embalados são obrigatórias as seguintes indicações:

- a) A denominação de venda, de acordo com o estabelecido no número seguinte;
- b) O peso líquido, com as excepções previstas no n.º 9.º;
- c) O nome ou firma e a morada ou sede social do fabricante, ou do embalador, ou do importador, ou do armazenista, ou do retalhista ou outro vendedor;
- d) A indicação do país de origem, se os produtos não forem fabricados no interior da Comunidade Económica Europeia;
- e) As menções previstas no n.º 10.º para os produtos a que forem aplicáveis;
- f) A lista de ingredientes, devendo nela ser mencionada a percentagem utilizada de gorduras vegetais.

8.º - 1 - A denominação de venda dos géneros alimentícios a que se refere o presente diploma é constituída pela designação que lhe corresponde de acordo com o anexo, tendo em conta, além disso, o seguinte:

- a) A designação «Chocolate recheado» deve ser acompanhada de uma menção indicativa do recheio utilizado;
- b) As designações «Chocolate recheado» e «Bombom de chocolate» devem ter, como qualificativos suplementares, expressões que refram a natureza do chocolate utilizado, quando este não seja chocolate ou chocolate de cobertura;
- c) Qualquer das designações que constam do anexo deve ser acompanhada da expressão «Com glucose cristalizada» ou «Com dextrose», nos termos da alínea b) do n.º 2 do n.º 2.º

2 - A denominação de venda do produto a que se refere o n.º 3 do n.º 1.º é «Preparado à base de chocolate para culinária».

3 - Nos produtos a que se refere o n.º 1 do n.º 3.º, a denominação de venda é acompanhada pela menção dos géneros alimentícios adicionados, sendo, contudo, tal menção proibida no que respeita a:

- a) Leite e produtos lácteos, quando o produto não for chocolate de leite, chocolate de leite para culinária ou chocolate de leite de cobertura;
- b) Café e bebidas espirituosas, quando a proporção de qualquer destes ingredientes for inferior a 1% da massa total do produto final;
- c) Outros géneros alimentícios incorporados sob forma praticamente indistinguível, desde que o teor de cada um seja inferior a 5% da massa total do produto final.

4 - Sem prejuízo do disposto no n.º 1, a menção relativa a aromatizantes, quando adicionados, deverá acompanhar a denominação de venda dos seguintes produtos:

- a) Pasta de cacau, chocolate de cobertura ou chocolate de leite de cobertura;
- b) Os diversos produtos de cacau em pó, de chocolate e de chocolate de leite que não sejam os de cobertura, assim como o chocolate branco, desde que a presença do aromatizante seja dominante.

5 - A menção referida no número anterior será feita da seguinte forma:

- a) A expressão «Com aroma de...» ou «Com sabor a...», completada, em caracteres das mesmas dimensões, com a indicação da natureza do aroma ou do sabor do aromatizante utilizado, excepto quando este for a etilvanilina, reservando-se qualquer referência a uma origem natural aos casos em que os aromatizantes sejam naturais;

b) A expressão «Com etilvanilina» ou «Aromatizado com etilvanilina», nos casos em que seja este o aromatizante utilizado.

6 - A indicação do teor das lecitinas acompanhará a denominação de venda, sempre que sejam adicionadas a qualquer dos produtos constantes dos números 1 a 15 do anexo.

7 - As denominações de venda «Chocolate», «Chocolate de leite» e «Preparado à base de chocolate para culinária» só poderão ser acompanhadas de qualificativos referentes à qualidade do produto nos seguintes casos:

a) No «Chocolate», quando contenha, pelo menos, 43% de matéria seca total de cacau ou 26% de manteiga de cacau;

b) No «Chocolate de leite», quando o teor de sacarose for inferior ou igual a 50%, a matéria seca total de cacau superior ou igual a 30% e o teor de matérias sólidas provenientes da evaporação do leite não inferior a 18% ou o teor de gordura de origem láctea for de, pelo menos, 4,5%;

c) No «Preparado à base de chocolate para culinária», quando contenha, pelo menos, 38% de matéria seca total de cacau ou 26% de manteiga de cacau.

8 - A denominação de venda de um género alimentício que, pela sua composição, difira de qualquer dos produtos de chocolate e do produto referido no n.º 3 do n.º 1.º, exclusivamente por conter gorduras vegetais em substituição da manteiga de cacau, em quantidade que exceda 5% do peso total do produto acabado, será precedida da expressão «sucédâneo de», inscrita em caracteres do mesmo tipo e dimensão das restantes designações que compõem essa denominação.

9 - É proibido o uso da palavra «chocolate», ou qualquer expressão dela derivada, na denominação de venda de géneros alimentícios que, não estando abrangidos pelo presente diploma, possam confundir-se com os mesmos pela sua forma de apresentação.

9.º - 1 - A indicação do peso líquido não é obrigatória em embalagens que contenham uma quantidade inferior a 50 g, podendo, quando estas embalagens forem acondicionadas em embalagem múltipla com peso líquido total igual ou superior a 50 g, ser indicado ou este peso líquido total na embalagem múltipla ou o respectivo peso líquido em cada embalagem unitária, desde que, neste caso, tal indicação seja claramente legível do exterior.

2 - A indicação referida no número anterior pode ser substituída pela do peso líquido mínimo no caso de produtos ociosos.

10.º - 1 - Da rotulagem deverá constar ainda o teor de matéria seca total de cacau, mediante a menção «Cacau: ...% mínimo», nos seguintes produtos:

a) «Cacau em pó com açúcar», «Cacau com açúcar» ou «Chocolate em pó»;

b) «Cacau magro em pó com açúcar» ou «Cacau magro com açúcar»;

c) «Cacau em pó com açúcar para culinária», «Cacau com açúcar para culinária» ou «Chocolate em pó para culinária»;

d) «Cacau magro em pó com açúcar para culinária» ou «Cacau magro com açúcar para culinária»;

e) «Chocolate»;

f) «Chocolate para culinária»;

g) «Chocolate de leite»;

h) «Chocolate de leite para culinária»;

i) «Preparado à base de chocolate para culinária».

2 - Na rotulagem e nos documentos comerciais que acompanham os diversos tipos de cacau em pó adicionados de emulsionantes nos termos da alínea b) do n.º 4 do n.º 4.º deverá ser indicado que os mesmos se destinam ao fabrico de preparações instantâneas.

11.º Quando os produtos abrangidos por este diploma forem acondicionados em embalagens de peso líquido igual ou superior a 10 kg e não comercializados no retalho, as menções referidas nas alíneas b), c) e d) do n.º 1, nos números 2, 3, 4, e 5 do n.º 8.º, no n.º 9.º e nas alíneas b) e c) do n.º 1 e no n.º 2 do número anterior, assim como as indicações constantes da alínea a) do n.º 1 do mesmo número, para o caso dos produtos referidos nos números 1 a 7 do anexo, poderão constar apenas dos documentos que os acompanhem.

Ministérios da Agricultura, da Indústria e Energia, da Saúde e do Comércio e Turismo.

Assinada em 9 de Junho de 1993.

Pelo Ministro da Agricultura, Luís António Damásio Capoulas, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. - O Ministro da Indústria e Energia, Luís Fernando Mira Amaral. - O Ministro da Saúde, Arlindo Gomes de Carvalho.- Pelo Ministro do Comércio e Turismo, Luís Maria Viana Palha da Silva, Secretário de Estado da Distribuição e Concorrência.

ANEXO

- 1 - Semente de cacau - a semente de cacaueiro (*Theobroma cacao* L.) fermentada e seca.
- 2 - Granulado de cacau - a semente de cacau, torrada ou não, quando tenha sido limpa, descascada e extraído o gérmen, não contendo mais de 5% de casca e gérmen não eliminados nem mais de 10% de cinza, salvo as disposições do n.º 5 do n.º 4.º, valores calculados em relação à massa da matéria seca e desengordurada.
- 3 - Moinha de cacau - as pequenas partículas de semente de cacau, recolhidas separadamente nas operações de descasque e extracção do gérmen e que contém, no mínimo, 20% de gordura, valor calculado em relação à massa da matéria seca.
- 4 - Pasta de cacau - o produto resultante da trituração mecânica do granulado de cacau e que não tenha sido submetido a qualquer extracção de gordura.
- 5 - Torta de cacau - o produto resultante de granulado de cacau ou de pasta de cacau, a que se extraiu parcialmente a gordura por processo mecânico, e que contém, salvo a definição da torta de cacau magra, no mínimo, 20% de manteiga de cacau, valor calculado em relação à massa da matéria seca, e, no máximo, 9% de humidade.
- 6 - Torta de cacau magra ou torta de cacau fortemente desengordurada - a torta de cacau com um teor mínimo de 8% de manteiga de cacau, valor calculado em relação à massa da matéria seca.
- 7 - Torta de cacau de extrusão (expeller) - o produto resultante de semente de cacau, granulado de cacau, moinha de cacau, pasta de cacau, ou suas misturas, a que se extraiu a gordura por extrusão (expeller).
- 8 - Cacau em pó ou cacau - o produto resultante da transformação em pó, por processo mecânico, da torta de cacau obtida por pressão hidráulica e que contém, salvo a definição de cacau magro em pó, no mínimo, 20% de manteiga de cacau, valor calculado em relação à massa da matéria seca, e, no máximo, 9% de humidade.
- 9 - Cacau magro em pó, cacau magro ou cacau fortemente desengordurado em pó - o cacau em pó com um teor mínimo de 8% de manteiga de cacau, valor calculado em relação à massa da matéria seca.
- 10 - Cacau em pó com açúcar, cacau com açúcar ou chocolate em pó - o produto resultante da mistura de cacau em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g do produto contenham, no mínimo, 32 g de cacau em pó.
- 11 - Cacau em pó com açúcar para culinária, cacau com açúcar para culinária ou chocolate em pó para culinária - o produto resultante da mistura de cacau em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g do produto contenham, no mínimo, 25 g de cacau em pó.
- 12 - Cacau magro em pó com açúcar ou cacau magro com açúcar - o produto resultante da mistura de cacau magro em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g do produto contenham, no mínimo, 32 g de cacau magro em pó.
- 13 - Cacau magro em pó com açúcar para culinária ou cacau magro com açúcar para culinária - o produto resultante da mistura de cacau magro em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g do produto contenham, no mínimo, 25 g de cacau magro em pó.
- 14 - Manteiga de cacau - a gordura obtida a partir da semente de cacau ou de parte desta, que é apresentada sob uma das formas e denominações seguintes, satisfazendo as respectivas disposições:
 - a) Manteiga de cacau de expressão ou manteiga de cacau - a manteiga de cacau obtida por pressão a partir de um dos produtos seguintes ou suas misturas: granulado de cacau, pasta de cacau, torta de cacau e torta de cacau magra.Deve satisfazer as características seguintes:

Insaponificável (NP - 902) - máx. 0,35%;

Teor de ácidos gordos livres, expresso em ácido oleico (NP - 903) - máx. 1,75%;

b) Manteiga de cacau de extrusão (expeller) - a manteiga de cacau obtida por extrusão, usando-se um expeller, a partir de semente de cacau, estreme ou misturada com granulado de cacau, pasta de cacau, torta de cacau ou torta de cacau magra.

Deve satisfazer as características seguintes:

Insaponificável (NP - 902) - máx. 0,50%;

Teor de ácidos gordos livres, expresso em ácido oleico (NP - 903) - máx. 1,75%;

c) Manteiga de cacau refinada - a manteiga de cacau obtida por expressão, extrusão, por solvente autorizado ou por uma combinação destes processos e depois refinada a partir de um dos produtos seguintes ou suas misturas: semente de cacau, granulado de cacau, moinha de cacau, pasta de cacau, torta de cacau, torta de cacau magra e torta de cacau de extrusão.

Deve satisfazer as características seguintes:

Insaponificável (NP - 902) - máx. 0,50%;

Teor de ácidos gordos livres, expresso em ácido oleico (NP - 903) - máx. 1,75%;

Gordura proveniente de tegumento (casca) e gérmen - não superior, em proporção, ao teor natural da semente de cacau.

15 - Gordura de cacau - a gordura obtida a partir de semente de cacau ou de parte desta e que não satisfaz as características das diferentes categorias de manteiga de cacau.

16 - Chocolate - o produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó, e de sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, e que contém, sem prejuízo das definições de chocolate em grânulos (vermicelle), de chocolate com avelãs (gianduja) e de chocolate de cobertura, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau, 14% de cacau seco e desengordurado e 18% de manteiga de cacau. Estas percentagens são calculadas depois de deduzida a massa dos produtos adicionados referidos no n.º 2 do n.º 2.º e no n.º 3.º

17 - Chocolate para culinária - o produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó, e de sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, e que contém, no mínimo, 30% de matéria seca total de cacau, 12% de cacau seco e desengordurado e 18% de manteiga de cacau. Estas percentagens são calculadas depois de deduzida a massa dos produtos adicionados referidos no n.º 2 do n.º 2.º e no n.º 3.º

18 - Chocolate em grânulos (vermicelle) ou chocolate em flocos - o chocolate que se apresenta sob a forma de grânulos ou de flocos e que contém, no mínimo, 32% de matéria seca total de cacau e 12% de manteiga de cacau.

19 - Chocolate com avelãs (gianduja) - o produto obtido de chocolate contendo, no mínimo, 32% de matéria seca total de cacau e 8% de cacau seco e desengordurado e de avelãs finamente moídas, em proporção tal que 100 g de produto contenham no mínimo 20 g e no máximo 40 g de avelãs.

É permitida a adição dos produtos seguintes:

a) Leite ou produtos derivados da desidratação parcial ou total do leite gordo, do leite parcialmente desnatado ou do leite magro, em quantidade tal que o produto final não contenha mais de 5%, em massa, de matéria seca total de origem láctea, com um máximo de 1,25% de gordura de origem láctea;

b) Amêndoas, avelãs e nozes, inteiras ou em pedaços, numa proporção tal que a massa destes produtos, adicionada à das avelãs finamente moídas, não ultrapasse 60% da massa total do produto.

20 - Chocolate de cobertura - o chocolate que contém, no mínimo, 31% de manteiga de cacau e 2,50% de cacau seco e desengordurado.

Se o chocolate de cobertura for designado «Chocolate escuro de cobertura», o teor mínimo de manteiga de cacau será também de 31%, mas o teor mínimo de cacau seco e desengordurado terá de ser de 16%.

21 - Chocolate de leite - o produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó, e de sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, e de leite ou produtos derivados da desidratação parcial ou total do leite gordo, do leite

parcialmente desnatado ou do leite magro e, eventualmente, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, manteiga ou outra gordura de origem láctea.

Sem prejuízo das definições de chocolate de leite em grânulos (vermicelle), de chocolate de leite com avelãs (gianduja) e de chocolate de leite de cobertura, deve satisfazer as características seguintes:

Matéria seca total de cacau - mín. 25%;

Cacau seco desengordurado - mín. 2,50%;

Matéria seca total de origem láctea, proveniente dos ingredientes acima referidos - mín. 14%;

Gordura de origem láctea - mín. 3,50%;

Gordura total - mín. 25%;

Sacarose - máx. 55%.

Estas percentagens são calculadas depois de deduzida a massa dos produtos adicionados referidos no n.º 2 do n.º 2.º e no n.º 3.º

22 - Chocolate de leite para culinária - o produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó, e de sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, e de leite ou produtos derivados de desidratação parcial ou total do leite gordo, do leite parcialmente desnatado ou do leite magro e, eventualmente, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, manteiga ou outra gordura de origem láctea.

Deve satisfazer as características seguintes:

Matéria seca total de cacau - mín. 20%;

Cacau seco desengordurado - mín. 2,50%;

Matéria seca total de origem láctea, proveniente dos ingredientes acima referidos - mín. 20%;

Gordura de origem láctea - mín. 5%;

Gordura total - mín. 25%;

Sacarose - máx. 55%.

Estas percentagens são calculadas depois de deduzida a massa dos produtos adicionados referidos no n.º 2 do n.º 2.º e no n.º 3.º

23 - Chocolate de leite em grânulos (vermicelle) ou chocolate de leite em flocos - o chocolate de leite que se apresente sob a forma de grânulos ou de flocos, cujas características são as referidas para o chocolate de leite, com excepção das seguintes:

Matéria seca total de cacau - mín. 20%;

Matéria seca total de origem láctea, proveniente dos ingredientes referidos no chocolate de leite - mín. 12%;

Gordura de origem láctea - mín. 3%;

Gordura total - mín. 12%;

Sacarose - máx. 66%.

24 - Chocolate de leite com avelãs (gianduja) - o produto obtido a partir de chocolate de leite com um teor mínimo de 10% de matéria seca total de origem láctea e de avelãs finamente moídas, em proporção tal que 100 g do produto contenham no mínimo 15 g e no máximo 40 g de avelãs.

É permitida a adição de amêndoas, avelãs e nozes, inteiras ou em pedaços, numa proporção tal que a massa destes produtos, adicionada à das avelãs finamente moídas, não ultrapasse 60% da massa total do produto.

25 - Chocolate de leite de cobertura - chocolate de leite com um teor mínimo de 31% de manteiga de cacau.

26 - Chocolate branco - o produto obtido exclusivamente a partir de manteiga de cacau, de sacarose e de leite ou produtos derivados de desidratação parcial ou total do leite gordo, do leite parcialmente desnatado ou do leite magro e, eventualmente, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, manteiga ou outra gordura de origem láctea.

Deve satisfazer as características seguintes:

Manteiga de cacau - mín. 20%;

Matéria seca total de origem láctea, proveniente dos ingredientes acima referidos - mín. 14%;

Gordura de origem láctea - mín. 3,50%;

Sacarose - máx. 55%.

Estas percentagens são calculadas depois de deduzida a massa dos produtos adicionados referidos no n.º 2 do n.º 2.º e no n.º 3.º

27 - Chocolate recheado - o produto recheado cuja camada externa, nitidamente distinta do recheio, é constituída por chocolate, chocolate para culinária, chocolate com avelãs (gianduja), chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite com avelãs (gianduja), chocolate de leite de cobertura, ou chocolate branco, representando, no mínimo, 25% do peso total do produto. Excluem-se desta definição os produtos de pastelaria, biscoitaria e afins do pão.

Ao recheio são aplicáveis disposições próprias.

28 - Bombom de chocolate - o produto do tamanho de uma dentada que pode ser constituído por:

a) Chocolate recheado;

b) Mistura de chocolate, chocolate para culinária, chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, ou chocolate de leite de cobertura e de outros géneros alimentícios, com exclusão de farinhas, amidos, féculas e gorduras (excepto manteiga de cacau e gordura de origem láctea), desde que os produtos de chocolate representem, no mínimo, 25% da massa total do produto;

c) Justaposição de camadas de chocolate, chocolate para culinária, chocolate com avelãs (gianduja), chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite com avelãs (gianduja), chocolate de leite de cobertura, ou chocolate branco, e de outros géneros alimentícios, de tal forma que as camadas dos produtos de chocolate sejam visíveis e representem, no mínimo, 25% da massa total do produto.