

REAL DECRETO 822/1990, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DEL CACAO Y CHOCOLATE.

PARA CUMPLIR EL MANDADO DE DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVISTO EN EL DECRETO DE PRESIDENCIA DEL GOBIERNO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 13 DE SEPTIEMBRE), SE DICTO EL DECRETO 3610/1975, DE 5 DE DICIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 20 DE ENERO DE 1976), POR EL QUE SE APROBABA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DEL CACAO, CHOCOLATE, PRODUCTOS DERIVADOS Y SUCEDANEOS DEL CHOCOLATE; DICHO DECRETO FUE MODIFICADO POR EL REAL DECRETO 2687/1976, DE 16 DE OCTUBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 26 DE NOVIEMBRE) Y, POSTERIORMENTE, POR EL REAL DECRETO 2354/1986, DE 10 DE OCTUBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 8 DE NOVIEMBRE).

PRODUCIDO EL INGRESO DEL REINO DE ESPAÑA EN EL SENO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS, SE HA HECHO PRECISO PROCEDER A LA ARMONIZACION DE NUESTRO DERECHO INTERNO CON LA NORMATIVA COMUNITARIA Y, MAS EN CONCRETO, CON LA DIRECTIVA DEL CONSEJO 73/241/CEE, DE 24 DE JULIO DE 1973 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 228/23, DE 16 DE AGOSTO), MODIFICADA, ENTRE OTRAS, POR LAS DIRECTIVAS 75/155/CEE, DE 4 DE MARZO DE 1975 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 64/21, DE 11 DE MARZO; 76/628/CEE, DE 20 DE JULIO DE 1976 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 228/1, DE 16 DE AGOSTO); 78/609/CEE, DE 29 DE JUNIO DE 1978 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 197/10, DE 22 DE JULIO); 78/842/CEE, DE 10 DE OCTUBRE DE 1978 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 291/15, DEL 17); 80/608/CEE, DE 30 DE JUNIO DE 1980 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 170/33, DE 3 DE JULIO), Y 89/344/CEE, DE 3 DE MAYO DE 1989 (<DIARIO OFICIAL> NUM. L 142/19, DE 25 DE MAYO).

POR OTRA PARTE, OTRAS DIRECTIVAS COMUNITARIAS HAN LLEVADO A ARMONIZAR TAMBIEN NORMAS TECNICO-SANITARIAS ESPAÑOLAS, COMO LA DEL ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ENVASADOS Y LA REFERENTE AL CONTENIDO EFECTIVO.

AL NO ENTRAR EN EL AMBITO DE APLICACION DE LA DIRECTIVA 73/241/CEE TODOS LOS PRODUCTOS A LOS QUE SE APLICABA EL DECRETO 3610/1975, HA PARECIDO MAS CONVENIENTE RECOGER EN ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA LO REFERENTE A LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DEL CACAO Y CHOCOLATE, DEJANDO PARA OTRA NORMA DISTINTA TODO LO REFERENTE A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE.

DE ESTA FORMA, Y COMO TAL REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, ESTA NORMA SE CONFIGURA CON LA ESTRUCTURA HABITUAL DE ESTE TIPO DE DISPOSICIONES HORIZONTALES DE CARACTER SANITARIO. ES DECIR, SE RECOGEN NO SOLO LOS ASPECTOS PREVISTOS EN LAS DIRECTIVAS CITADAS, SINO QUE ADEMAS SE RECOGEN OTRAS PRESCRIPCIONES SOBRE DIVERSOS ASPECTOS QUE AFECTAN A LA SALUD Y SEGURIDAD DE LAS PERSONAS.

TODO ELLO SE REALIZA SIN QUE LO DISPUESTO EN ESTA DISPOSICION SEA OBSTACULO AL PRINCIPIO DE LA LIBRE CIRCULACION DE MERCANCIAS ESTABLECIDO EN LOS ARTICULOS 30 Y 36 DEL TRATADO CONSTITUTIVO DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA, ASI COMO DE

LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE OTROS TRATADOS O CONVENIOS INTERNACIONALES.

EL PRESENTE REAL DECRETO Y LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE SE ADJUNTA AL MISMO SE APRUEBA AL AMPARO DE LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 40.2 DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, EN RELACION CON EL ARTICULO 2. DEL MISMO CUERPO LEGAL, Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 149.1.10. Y 16. DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO, OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, DE ACUERDO CON EL CONSEJO DE ESTADO Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 22 DE JUNIO DE 1990, DISPONGO:

ARTICULO UNICO. SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DEL CACAO Y CHOCOLATE.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. LAS PRESCRIPCIONES A QUE SE REFIEREN LOS EPIGRAFES 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9.

2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25.2, 2.25.3, 2.26, 2.27, TODOS DEL ARTICULO 2. ; LOS PARRAFOS SEGUNDO Y TERCERO DEL EPIGRAFE 3.5, LOS EPIGRAFES 3.6, 3.8, 3.9, 3.10 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.; EL EPIGRAFE 6.10 DEL ARTICULO 6., LOS EPIGRAFES 9.7, 9.8, 9.9 DEL ARTICULO 9., Y EL EPIGRAFE 10.1 EN SU INTEGRIDAD, A EXCEPCION DE 10.1.4 Y 10.2 DEL ARTICULO 10, NO SERAN EXIGIBLES HASTA PASADOS VEINTICUATRO MESES, A CONTAR DESDE LA FECHA DE PUBLICACION EN EL <BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL PRESENTE REAL DECRETO Y DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA APROBADA POR EL MISMO.

SEGUNDA. EXCLUSIVAMENTE DURANTE EL PERIODO AL QUE SE REFIERE LA DISPOSICION TRANSITORIA PRIMERA, PERMANECERAN VIGENTES AQUELLOS PRECEPTOS DE LAS DISPOSICIONES QUE SE DEROGAN POR EL PRESENTE REAL DECRETO QUE HAGAN REFERENCIA A LAS MATERIAS Y ASPECTOS CONCRETOS AFECTADOS POR LO DISPUESTO EN LA DISPOSICION TRANSITORIA PRIMERA.

DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDAN DEROGADOS EL DECRETO 3610/1975, DE 5 DE DICIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>, DE 20 DE ENERO DE 1976); EL REAL DECRETO 2687/1976, DE 16 DE OCTUBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>, DE 26 DE NOVIEMBRE); EL REAL DECRETO 2354/1986, DE 10 DE OCTUBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>, DE 8 DE NOVIEMBRE), Y CUANTAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO.

DISPOSICION ADICIONAL

LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO Y EN LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SE DICTA AL AMPARO Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 149.1, 10. Y 16. DE LA CONSTITUCION.

DISPOSICION FINAL

EL PRESENTE REAL DECRETO ENTRARA EN VIGOR AL DIA SIGUIENTE DE SU PUBLICACION EN EL <BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>.

DADO EN MADRID A 22 DE JUNIO DE 1990.

JUAN CARLOS R.

EL MINISTRO DE RELACIONES CON LAS CORTES
Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION,
CIRCULACION Y COMERCIO DEL CACAO Y CHOCOLATE

TITULO PRELIMINAR

AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1. LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO DEFINIR, A EFECTOS LEGALES, QUE SE ENTIENDE POR CACAO Y CHOCOLATE, Y FIJAR CON CARACTER OBLIGATORIO LAS NORMAS REGULADORAS DE DICHS PRODUCTOS:

1.1 ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A TODOS LOS FABRICANTES, ELABORADORES, ENVASADORES, COMERCIANTES O IMPORTADORES DE CACAO Y CHOCOLATE.

1.2 SE CONSIDERAN FABRICANTES O ELABORADORES DE CACAO Y CHOCOLATE AQUELLAS PERSONAS NATURALES O JURIDICAS QUE, EN USO DE LAS AUTORIZACIONES CONCEDIDAS POR LOS ORGANISMOS COMPETENTES, DEDICAN SU ACTIVIDAD A LA FABRICACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN ESTA REGLAMENTACION.

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

ART. 2. CON ARREGLO A LA PRESENTE REGLAMENTACION, SE ENTENDERA POR PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA QUE SE DEFINEN A CONTINUACION:

2.1 GRANOS DE CACAO: LAS SEMILLAS DEL CACAO (<THEOBROMA CACAO L), FERMENTADAS Y SECADAS.

2.2 CACAO EN GRANO: LOS GRANOS DE CACAO, TOSTADOS O NO, CUANDO HAN SIDO LIMPIADOS, DESCASCARILLADOS Y DESGERMINADOS, QUE NO CONTIENEN, SALVO LO DISPUESTO EN EL EPIGRAFE 4.2 DEL ARTICULO 4. , MAS DE UN 5 POR 100 DE CASCARA Y GERMEN, NO ELIMINADOS, NI MAS DE UN 10 POR 100 DE CENIZAS, CALCULANDOSE LOS CONTENIDOS SOBRE LA MASA DE LA MATERIA SECA DESGRASADA.

2.3 FINOS DE CACAO:

ELEMENTOS DE GRANOS DE CACAO QUE SE PRESENTAN EN FORMA DE PEQUEÑAS PARTICULAS RECOGIDAS SEPARADAMENTE EN EL MOMENTO DEL DESCASCARILLADO Y DEL DESGERMINADO, Y QUE CONTIENEN, COMO MINIMO UN 20 POR 100 DE MATERIA GRASA CALCULADA SOBRE LA MASA DE LA MATERIA SECA.

2.4 CACAO EN PASTA, PASTA DE CACAO: EL CACAO EN GRANO REDUCIDO A PASTA POR MEDIO DE UN PROCEDIMIENTO MECANICO Y QUE NO HA SIDO PRIVADO DE NINGUNA PARTE DE SU MATERIA GRASA NATURAL.

2.5 TORTA DE CACAO:

EL CACAO EN GRANO O EN PASTA TRANSFORMADO EN TORTA POR UN PROCEDIMIENTO MECANICO Y QUE CONTIENE, SALVO LA DEFINICION DE LA TORTA DE CACAO DESGRASADA DEL EPIGRAFE 2.6 DEL PRESENTE ARTICULO, COMO MINIMO, UN 20 POR 100 DE MANTECA DE CACAO,

CALCULANDOSE EL CONTENIDO SOBRE LA MASA DE LA MATERIA SECA Y, COMO MAXIMO, UN 9 POR 100 DE HUMEDAD.

2.6 TORTA DE CACAO MAGRA, TORTA DE CACAO DESGRASADA: LA TORTA DE CACAO CUYO CONTENIDO MINIMO EN MANTECA DE CACAO ES DE UN 8 POR 100, CALCULADO SOBRE LA MASA DE LA MATERIA SECA.

2.7 TORTA DE CACAO DE TORSION (<EXPELLER>): LOS GRANOS DE CACAO, LOS FINOS DE CACAO CON O SIN CACAO EN GRANO O TORTA DE CACAO, TRANSFORMADOS EN TORTA MEDIANTE <EXPELLER>.

2.8 CACAO EN POLVO, CACAO: LA TORTA DE CACAO, OBTENIDA POR PRESION HIDRAULICA, TRANSFORMADA EN POLVO POR UN PROCEDIMIENTO MECANICO Y QUE CONTIENE, SALVO LA DEFINICION DE CACAO MAGRO EN POLVO DEL EPIGRAFE 2.9 DEL PRESENTE ARTICULO, POR LO MENOS, UN 20 POR 100 DE MANTECA DE CACAO, CALCULADO SOBRE LA MASA DE LA MATERIA SECA Y, COMO MAXIMO, UN 9 POR 100 DE HUMEDAD.

2.9 CACAO MAGRO EN POLVO, CACAO MAGRO, CACAO DESGRASADO EN POLVO, CACAO DESGRASADO: EL CACAO EN POLVO CUYO CONTENIDO MINIMO EN MANTECA DE CACAO ES DE UN 8 POR 100, CALCULADO SOBRE LA MASA DE LA MATERIA SECA.

2.10 CACAO AZUCARADO EN POLVO, CACAO AZUCARADO, CHOCOLATE EN POLVO: EL PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO EN POLVO Y DE SACAROSA EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN, COMO MINIMO, 32 GRAMOS DE CACAO EN POLVO.

2.11 CACAO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO, CACAO FAMILIAR AZUCARADO, CHOCOLATE FAMILIAR EN POLVO: EL PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO EN POLVO Y SACAROSA EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN, COMO MINIMO, 25 GRAMOS DE CACAO EN POLVO.

2.12 CACAO MAGRO AZUCARADO EN POLVO, CACAO MAGRO AZUCARADO, CACAO DESGRASADO AZUCARADO EN POLVO, CACAO DESGRASADO AZUCARADO: EL PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO MAGRO O DESGRASADO EN POLVO Y DE SACAROSA, EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN, COMO MINIMO, 32 GRAMOS DE CACAO MAGRO EN POLVO.

2.13 CACAO MAGRO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO, CACAO MAGRO FAMILIAR AZUCARADO, CACAO DESGRASADO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO, CACAO DESGRASADO FAMILIAR AZUCARADO: EL PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO MAGRO O DESGRASADO EN POLVO Y DE SACAROSA, EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGA, AL MENOS, 25 GRAMOS DE CACAO DESGRASADO EN POLVO.

2.14 MANTECA DE CACAO: LA MATERIA GRASA OBTENIDA A PARTIR DE GRANOS DE CACAO O DE PARTE DE GRANOS DE CACAO Y QUE ES CONFORME CON LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:*I

2.14.1 MANTECA DE CACAO DE PRESION O MANTECA DE CACAO: LA MANTECA DE CACAO OBTENIDA POR PRESION A PARTIR DE UNA O DE VARIAS DE LAS MATERIAS PRIMAS SIGUIENTES: CACAO EN GRANO, CACAO EN PASTA, TORTA DE CACAO, TORTA DE CACAO DESGRASADA. RESPONDE A LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

CONTENIDO DE INSAPONIFICABLE, DETERMINADO POR ETER DE PETROLEO: NO MAS DE 0,35 POR 100.

CONTENIDO EN ACIDOS GRASOS LIBRES: INFERIOR AL 1,75 POR 100, EXPRESADO EN ACIDO OLEICO.

2.14.2 MANTECA DE CACAO DE <EXPELLER>: LA MANTECA DE CACAO OBTENIDA POR TORSION (<EXPELLER>), A PARTIR DE GRANOS DE CACAO, SOLA O MEZCLADA CON CACAO EN GRANO, CACAO EN PASTA,

TORTA DE CACAO O TORTA DE CACAO MAGRA. RESPONDE A LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

CONTENIDO EN INSAPONIFICABLE, DETERMINADO POR EL ETER DE PETROLEO: NO MAS DE 0,50 POR 100.

ACIDEZ (CONTENIDO EN ACIDOS GRASOS LIBRES): INFERIOR AL 1,75 POR 100, EXPRESADO EN ACIDO OLEICO.

2.14.3 MANTECA DE CACAO REFINADA: LA MANTECA DE CACAO OBTENIDA POR PRESION, POR TORSION (<EXPELLER>), POR EXTRACCION POR MEDIO DE UN DISOLVENTE O POR UNA COMBINACION DE DICHOS PROCEDIMIENTOS, A PARTIR DE UNA O VARIAS DE LAS MATERIAS SIGUIENTES: GRANOS DE CACAO, CACAO EN GRANO, FINOS DE CACAO, CACAO EN PASTA, TORTA DE CACAO, TORTA DE CACAO DESGRASADA, TORTA DE <EXPELLER> Y QUE ESTA REFINADA DE CONFORMIDAD CON EL EPIGRAFE 3.4 DEL ARTICULO 3.; EN EL CASO DE QUE LA GRASA DE CACAO, PRODUCIDA BIEN POR EL FABRICANTE DE MANTECA DE CACAO REFINADA O POR OTRO FABRICANTE, SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA INTERMEDIA, ESTA DEBERA HABERSE OBTENIDO A PARTIR DE LAS MATERIAS PRIMAS ENUMERADAS ANTERIORMENTE. RESPONDE A LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

CONTENIDO EN INSAPONIFICABLE DETERMINADO POR EL ETER DEL PETROLEO: NO MAS DE 0,50 POR 100.

ACIDEZ (CONTENIDO EN ACIDOS GRASOS LIBRES):

INFERIOR AL 1,75 POR 100 EXPRESADO EN ACIDO OLEICO.

CONTENIDO EN MATERIAS GRASAS PROCEDENTES DE LA CASCARILLA Y DEL GERMEN: NO SUPERIOR, PROPORCIONALMENTE, AL CONTENIDO EXISTENTE NATURALMENTE EN LOS GRANOS DE CACAO.

2.15 GRASA DE CACAO: LA MATERIA GRASA OBTENIDA A PARTIR DE GRANOS DE CACAO O DE PARTES DE GRANOS DE CACAO Y QUE NO ES CONFORME A LAS CARACTERISTICAS FIJADAS PARA LAS DIFERENTES CATEGORIAS DE MANTECA DE CACAO.

2.16 CHOCOLATE: EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CACAO EN GRANO, DE CACAO EN PASTA, DE CACAO EN POLVO O DE CACAO MAGRO EN POLVO Y DE SACAROSA, CON O SIN ADICION DE MANTECA DE CACAO, Y QUE CONTIENE, SALVO LAS DEFINICIONES DE FIDEOS DE CHOCOLATE, CHOCOLATE CON AVELLANAS GIANDUJA Y DE COBERTURA DE CHOCOLATE, COMO MINIMO, UN 35 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, UN 14 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO Y UN 18 POR 100 DE MANTECA DE CACAO. DICHOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.16.1 CHOCOLATE A LA TAZA: EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CACAO EN GRANO, DE CACAO EN PASTA, DE CACAO MAGRO EN POLVO Y DE SACAROSA, HARINA O FECULA DE TRIGO, ARROZ O MAIZ, CON O SIN ADICION DE MANTECA DE CACAO Y QUE CONTIENE, COMO MINIMO, UN 35 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DEL CACAO, UN 14 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO Y UN 18 POR 100 DE MANTECA DE CACAO, Y, COMO MAXIMO, UN 8 POR 100 DE HARINA. DICHOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.17 CHOCOLATE FAMILIAR:

EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CACAO EN GRANO, DE CACAO EN PASTA, DE CACAO EN POLVO, DE CACAO MAGRO EN POLVO Y DE SACAROSA, CON O SIN ADICION DE MANTECA DE CACAO Y QUE CONTIENE, COMO MINIMO, UN 30 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, UN 12 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO Y UN 18 POR 100

DE MANTECA DE CACAO. DICHOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.17.1 CHOCOLATE FAMILIAR A LA TAZA: EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CACAO EN GRANO, DE CACAO EN PASTA, DE CACAO MAGRO EN POLVO Y DE SACAROSA, HARINA O FECULA DE TRIGO, ARROZ O MAIZ, CON O SIN ADICION DE MANTECA DE CACAO Y QUE CONTIENE, COMO MINIMO, UN 30 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, UN 12 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO Y UN 18 POR 100 DE MANTECA DE CACAO, Y, COMO MAXIMO, UN 18 POR 100 DE HARINA. DICHOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.18 COPOS, FIDEOS, ESCAMAS, GRANULOS O FORMAS SIMILARES DE CHOCOLATE: EL CHOCOLATE EN CUALQUIERA DE ESTAS FORMAS, CUYO CONTENIDO MINIMO EN MATERIA SECA TOTAL DE CACAO ES DE UN 32 POR 100 Y EL DE MANTECA DE CACAO DE UN 12 POR 100.

2.19 CHOCOLATE CON AVELLANAS GIANDUJA (O ALGUNO DE LOS DERIVADOS DE GIANDUJA): ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CHOCOLATE CUYO CONTENIDO MINIMO EN MATERIA SECA TOTAL DEL CACAO ES DEL 32 POR 100, Y EL DEL CACAO SECO DESGRASADO DEL 8 POR 100, POR UNA PARTE, Y DE AVELLANAS FINAMENTE MOLIDAS, POR OTRA, EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGA UN MINIMO DE 20 GRAMOS Y UN MAXIMO DE 40 GRAMOS DE DICHAS AVELLANAS.

ADEMAS PODRAN AÑADIRSE:

LECHE O MATERIAS PROCEDENTES DE LA DESHIDRATACION PARCIAL O TOTAL DE LA LECHE COMPLETA O DE LA LECHE PARCIAL O TOTALMENTE DESCREMADA, EN TAL PROPORCION QUE EL PRODUCTO ACABADO NO CONTENGA MAS DE UN 5 POR 100 DE MASA EN MATERIA SECA TOTAL DE ORIGEN LACTICO, DE LA QUE UN MAXIMO DE 1,25 POR 100 SEA GRASA BUTIRICA.

ALMENDRAS, AVELLANAS Y NUECES, ENTERAS O EN PEDAZOS, EN TAL PROPORCION QUE LA MASA DE DICHAS ADICIONES AÑADIDA AL DE LAS AVELLANAS TRITURADAS NO SOBREPASE EL 60 POR 100 DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

2.20 CHOCOLATE CON LECHE: EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CACAO EN GRANO DESCASCARILLADO, DE CACAO EN PASTA, DE CACAO EN POLVO, DE CACAO DESGRASADO EN POLVO Y DE SACAROSA, LECHE, LECHE DESNATADA O SEMIDESNATADA, DE MANTEQUILLA O DE GRASA BUTIRICA O DE MATERIAS SOLIDAS PROCEDENTES DE LA DESHIDRATACION DE LA LECHE, CON O SIN ADICION DE MANTECA DE CACAO, Y QUE CONTIENE, SALVO LAS DEFINICIONES DEL CHOCOLATE EN FORMAS ESPECIALES, DEL CHOCOLATE CON LECHE Y CON AVELLANAS GIANDUJA Y DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE, UN MINIMO DEL:

VEINTICINCO POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO QUE INCLUYA, AL MENOS, UN 2,5 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO.

CATORCE POR 100 DE MATERIA SOLIDA PROCEDENTE DE LA EVAPORACION DE LA LECHE QUE INCLUYA, AL MENOS, UN 3,5 POR 100 DE GRASA BUTIRICA.

VEINTICINCO POR 100 DE MATERIA GRASA TOTAL Y UN MAXIMO DEL 55 POR 100 DE SACAROSA.

ESTOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.21 CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE: EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE CACAO EN GRANO, DE CACAO EN PASTA, DE CACAO EN POLVO O DE CACAO MAGRO EN POLVO Y DE SACAROSA, DE LECHE, DE LECHE DESNATADA O SEMIDESNATADA, DE MATERIAS PROCEDENTES DE LA DESHIDRATACION TOTAL O PARCIAL DE LA LECHE, DE MANTEQUILLA O DE GRASA BUTIRICA O DE MATERIAS SOLIDAS PROCEDENTES DE LA EVAPORACION DE LA LECHE, CON O SIN ADICION DE MANTECA DE CACAO Y QUE CONTIENE:

UN MINIMO DEL 20 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, QUE INCLUYA, AL MENOS, UN 2,5 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO.

UN MINIMO DEL 20 POR 100 DE MATERIAS SOLIDAS PROCEDENTES DE LA EVAPORACION DE LA LECHE, QUE INCLUYA, AL MENOS, UN 5 POR 100 DE GRASA BUTIRICA.

UN MINIMO DEL 25 POR 100 DE MATERIA GRASA TOTAL.

55 POR 100, COMO MAXIMO, DE SACAROSA.

ESTOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA, LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.22 COPOS, FIDEOS, GRANULOS O FORMAS SIMILARES DE CHOCOLATE CON LECHE: EL CHOCOLATE CON LECHE EN CUALQUIERA DE ESTAS FORMAS, CUYO CONTENIDO MINIMO EN MATERIA SECA TOTAL DE CACAO ES DE UN 20 POR 100, EL DE MATERIAS GRASAS PROCEDENTES DE LOS INGREDIENTES ENUMERADOS EN EL ARTICULO 2.20 DE UN 12 POR 100, COMO MINIMO, QUE INCLUYA UN 3 POR 100 DE GRASA BUTIRICA Y EL CONTENIDO MAXIMO EN SACAROSA SEA DE UN 66 POR 100.

2.23 CHOCOLATE CON LECHE Y CON AVELLANAS GIANDUJA (O ALGUNOS DERIVADOS DE GIANDUJA): EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL CHOCOLATE CON LECHE CUYO CONTENIDO MINIMO EN MATERIAS SOLIDAS PROCEDENTES DE LA LECHE ES DE UN 10 POR 100, POR UNA PARTE, Y DE AVELLANAS FINAMENTE TRITURADAS, POR OTRA, EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN COMO MAXIMO 40 GRAMOS Y COMO MINIMO 15 GRAMOS DE AVELLANAS.

ADEMAS, PODRAN AÑADIRSE ALMENDRAS, AVELLANAS Y NUECES, ENTERAS O EN TROZOS, EN TAL PROPORCION QUE LA MASA DE DICHAS ADICIONES, AÑADIDO AL DE LAS AVELLANAS TRITURADAS, NO SOBREPASE EL 60 POR 100 DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

2.24 CHOCOLATE BLANCO: EL PRODUCTO LIBRE DE MATERIAS COLORANTES Y QUE SE OBTIENE A PARTIR DE MANTECA DE CACAO, DE SACAROSA, DE LECHE ENTERA O DE MATERIAS SOLIDAS PROCEDENTES DE LA DESHIDRATACION TOTAL O PARCIAL DE LA LECHE, DE LA LECHE TOTAL O PARCIALMENTE DESNATADA, DE LA MANTEQUILLA O DE GRASA BUTIRICA Y QUE CONTIENE:

UN MINIMO DEL 20 POR 100 DE MANTECA DE CACAO.

UN MINIMO DEL 14 POR 100 DE LOS INGREDIENTES DE ORIGEN LACTEO QUE INCLUYA, AL MENOS, UN 3,5 POR 100 DE GRASA BUTIRICA.

UN MAXIMO DEL 55 POR 100 DE SACAROSA.

ESTOS PORCENTAJES SE CALCULARAN DESPUES DE DEDUCIR DE LA MASA, LAS ADICIONES PREVISTAS EN LOS EPIGRAFES 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Y 3.11 DEL ARTICULO 3.

2.25 COBERTURAS DE CHOCOLATE: SON LOS CHOCOLATES ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS DE ALGUNOS DE LOS TIPOS SIGUIENTES, EXPRESADOS SOBRE MATERIA SECA:

2.25.1 COBERTURA DE CHOCOLATE: ES EL CHOCOLATE CUYOS CONTENIDOS MINIMOS SON:

31 POR 100 DE MANTECA DE CACAO.

2,5 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO.

2.25.2 COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO U OSCURO: ES EL CHOCOLATE CUYOS CONTENIDOS MINIMOS SON:

31 POR 100 EN MANTECA DE CACAO.

16 POR 100 DE CACAO SECO DESGRASADO.

2.25.3 COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE:

ES EL CHOCOLATE CON LECHE, DEFINIDO EN 2.20 CON UN CONTENIDO MINIMO EN MATERIA GRASA TOTAL DEL 31 POR 100.

2.26 CHOCOLATE RELLENO: SIN PERJUICIO DE LAS DISPOSICIONES APLICABLES AL PRODUCTO DE RELLENO UTILIZADO, EL PRODUCTO RELLENO DE PRODUCTOS DE BOLLERIA, DE PASTELERIA Y DE REPOSTERIA, CUYA PARTE EXTERIOR ESTA CONSTITUIDA DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE FAMILIAR, DE CHOCOLATE CON AVELLANAS GIANDUJA, DE COBERTURAS DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE CON LECHE, DE CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE, DE CHOCOLATE CON LECHE Y CON AVELLANAS GIANDUJA, DE CHOCOLATE BLANCO Y QUE REPRESENTA UN 25 POR 100, AL MENOS, DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

2.27 BOMBON DE CHOCOLATE: EL PRODUCTO DEL TAMAÑO DE UNA PORCION CONSTITUIDO:

BIEN POR CHOCOLATE RELLENO.

BIEN POR UNA YUXTAPOSICION DE PARTES DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE FAMILIAR, DE CHOCOLATE CON AVELLANA GIANDUJA, DE COBERTURAS DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE CON LECHE, DE CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE, DE LECHE Y CON AVELLANAS GIANDUJA O DE CHOCOLATE BLANCO Y DE PARTE DE OTRAS MATERIAS COMESTIBLES, SIEMPRE QUE LAS PARTES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE SEAN, AL MENOS PARCIAL Y CLARAMENTE VISIBLES, Y REPRESENTEN UN 25 POR 100, COMO MINIMO, DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

BIEN POR UNA MEZCLA DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE FAMILIAR, DE COBERTURAS DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE CON LECHE, DE CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE Y OTRAS MATERIAS COMESTIBLES CON EXCLUSION DE:

HARINAS, ALMIDONES Y FECULAS.

LAS MATERIAS GRASAS QUE NO SEAN LA MANTECA DE CACAO Y LAS MATERIAS GRASAS PROCEDENTES DE LA LECHE.

Y SIEMPRE QUE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE REPRESENTEN UN 25 POR 100, AL MENOS, DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

TITULO II

MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ART.

3. MANIPULACIONES PERMITIDAS. EN LA ELABORACION DEL CACAO Y CHOCOLATE SE OBSERVARAN LAS SIGUIENTES PRESCRIPCIONES:

3.1 LOS PROCEDIMIENTOS TECNOLOGICOS EMPLEADOS EN LA ELABORACION Y CONSERVACION, ASEGURARAN UN CORRECTO ESTADO HIGIENICO-SANITARIO EN EL MOMENTO DE LA VENTA.

3.2 LOS GRANOS DE CACAO, EL CACAO EN GRANO, LOS FINOS DE CACAO, EL CACAO EN PASTA, LA TORTA DE CACAO DESGRASADA O NO, LA TORTA DE CACAO DE TORSION, EL CACAO EN POLVO DESGRASADO O NO, PUEDEN ALCALINIZARSE EXCLUSIVAMENTE POR UNO O VARIOS DE LOS PRODUCTOS SIGUIENTES: CARBONATOS ALCALINOS, HIDROXIDOS ALCALINOS, CARBONATO DE MAGNESIO, OXIDO DE MAGNESIO, SOLUCIONES AMONIACALES, SIEMPRE QUE LA CANTIDAD DE ALCALINIZANTE AÑADIDA EXPRESADA EN CARBONATO DE POTASIO, NO SOBREPASE EL 5 POR 100 DE LA MASA DE LA MATERIA SECA Y DESGRASADA.

SE PERMITE LA ADICION DE ACIDO CITRICO O ACIDO TARTARICO A LOS PRODUCTOS ASI TRATADOS EN UNA PROPORCION QUE NO SOBREPASE EL 0,5 POR 100 DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

EL CONTENIDO MAXIMO EN CENIZAS DEL PRODUCTO SERA DEL 14 POR 100 DE LA MATERIA GRASA DESGRASADA, SI EL PRODUCTO HA SUFRIDO EL TRATAMIENTO PREVISTO MAS ARRIBA.

3.3 LA MANTECA DE CACAO SOLO PODRA SOMETERSE A LOS SIGUIENTES TRATAMIENTOS: FILTRACION, CENTRIFUGACION Y OTROS PROCEDIMIENTOS FISICOS USUALES PARA SU CLARIFICACION.

ASIMISMO, PODRA APLICARSE TRATAMIENTO POR VAPOR DE AGUA SOBRECALENTADO EN VACIO Y OTROS PROCEDIMIENTOS FISICOS PARA LA DESODORIZACION.

3.4 PARA EL REFINADO DE LA MANTECA DE CACAO QUEDAN AUTORIZADOS: EL TRATAMIENTO ALCALINO PARA SU NEUTRALIZACION Y EL TRATAMIENTO, POR UNA O VARIAS VECES, DE LAS SIGUIENTES SUSTANCIAS:

BENTONITA.

CARBON ACTIVO.

SUSTANCIAS SIMILARES EMPLEADAS PARA LA DECOLORACION, AUTORIZADAS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

3.5 SE PERMITE LA ADICION DE LICITINA VEGETAL TECNICAMENTE PURA, CUYO INDICE DE PEROXIDOS, EXPRESADO EN MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO, NO SOBREPASE EL 10, A LOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ARTICULO 2. , CON EXCEPCION DEL CACAO EN GRANO.

LA DENOMINACION DEL PRODUCTO IRA ACOMPAÑADA DE LA MENCION DE ESTA ADICION Y DE SU PORCENTAJE, EXCEPTO CUANDO LA LECITINA SE AÑADA A LAS DIVERSAS CLASES DE CHOCOLATE MENCIONADOS EN LOS PUNTOS 2.16 AL 2.27, AMBOS INCLUSIVE.

LOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ARTICULO 2. NO PODRAN CONTENER MAS DE UN 0,5 POR 100 DE SU MASA TOTAL EN FOSFATIDOS; NO OBSTANTE, ESTE PORCENTAJE SE AUMENTARA AL 1 POR 100 PARA LAS DIVERSAS CLASES DE CACAO EN POLVO, EL CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE, ASI COMO PARA EL CHOCOLATE EN FORMA DE GRANULADOS O COPOS Y EL 5 POR 100 PARA LAS DIVERSAS CLASES DE CACAO EN POLVO DESTINADO A LA FABRICACION DE PREPARADOS INSTANTANEOS, SIEMPRE QUE LAS DISPOSICIONES CORRESPONDIENTES LO ADMITAN Y QUE LLEVEN UNA INDICACION DE ESTE DESTINO EN LOS EMBALAJES Y EN LOS DOCUMENTOS COMERCIALES.

LAS LECITINAS USADAS RESPONDERAN A LAS CARACTERISTICAS QUE PARA LAS MISMAS SE RECOGEN EN LA ORDEN DE 28 DE JULIO DE 1988 (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>, DE 12 DE AGOSTO), POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS DE PUREZA DE LECITINAS, CITRATOS DE CALCIO Y ACIDO ORTOFOSFORICO, UTILIZADOS COMO ADITIVOS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DEL PROPILENGLICOL UTILIZADOS COMO DILUYENTE DE ANTIOXIDANTES.

3.6 CON EXCLUSION DE LOS COMPUESTOS AROMATICOS QUE RECUERDAN EL SABOR DEL CHOCOLATE NATURAL O DE LA MATERIA GRASA DE LA LECHE, SE PERMITE LA ADICION DE SUSTANCIAS AROMATICAS NATURALES E IDENTICAS A LAS NATURALES, ASI COMO LA ETILVAINILLINA, EL CACAO EN PASTA Y A LAS DIVERSAS CLASES DE CACAO EN POLVO, DE CHOCOLATE, DE CHOCOLATE CON LECHE, AL CHOCOLATE BLANCO, ASI COMO A LOS BOMBONES DE CHOCOLATE Y A LAS COBERTURAS.

3.7 SE PERMITE LA ADICION, COMO INGREDIENTES, DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SIEMPRE QUE SE AJUSTEN A SU

CORRESPONDIENTE NORMATIVA, A LOS CHOCOLATES DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 2.16, 2.17, 2.20, 2.21, 2.24 Y 2.25 DEL ARTICULO 2.

3.8 LA CANTIDAD AÑADIDA DE ESTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN RELACION CON LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO ACABADO, NO PUEDE SER:

A) NI INFERIOR AL 5 POR 100 NI SUPERIOR EN TOTAL AL 40 POR 100, CUANDO SEAN AÑADIDAS EN TROZOS VISIBLES Y SEPARABLES.

B) SUPERIOR AL 30 POR 100 EN TOTAL, CUANDO SE AÑADEN DE TAL FORMA QUE PRACTICAMENTE NO SE PUEDEN DISCERNIR.

C) SALVO LO DISPUESTO EN A), SUPERIOR AL 40 POR 100 EN TOTAL, CUANDO SE AÑADAN AL MISMO TIEMPO EN TROZOS SEPARABLES Y EN FORMA QUE PRACTICAMENTE NO SE PUEDE DISCERNIR.

3.9 EN EL CASO DE CHOCOLATES RELLENOS Y DE BOMBONES DE CHOCOLATE, LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS AÑADIDOS, SEGUN EL EPIGRAFE

3.7 DEL ARTICULO 3. , NO DEBEN INCLUIRSE EN LAS PARTES DEL PRODUCTO CON CHOCOLATE QUE DEBEN REPRESENTAR, AL MENOS, EL 25 POR 100 DE LA MASA TOTAL, TAL COMO SE ESTABLECE EN LAS DEFINICIONES QUE FIGURAN EN LOS EPIGRAFES 2.26 Y 2.27 DEL ARTICULO 2. , RESPECTIVAMENTE.

3.10 SE PERMITE QUE LOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ARTICULO 2. , CONTENGAN, EN LUGAR DE SACAROSA:

GLUCOSA CRISTALIZADA (DEXTROSA), FRUCTOSA, LACTOSA O MALTOSA, HASTA UN TOTAL DE UN 5 POR 100 DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO Y SIN QUE SEA NECESARIO DECLARARLO.

GLUCOSA CRISTALIZADA (DEXTROSA), EN UNA PROPORCION SUPERIOR AL 5 POR 100, PERO NO SUPERIOR AL 20 POR 100 DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO.

3.11 EL CHOCOLATE, EL CHOCOLATE FAMILIAR, EL CHOCOLATE CON LECHE, EL CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE, EL CHOCOLATE BLANCO, EL CHOCOLATE RELLENO, ASI COMO LOS BOMBONES DE CHOCOLATE, PODRAN IR PARCIALMENTE ADORNADOS EN LA SUPERFICIE CON PRODUCTOS COMESTIBLES, EN UNA CANTIDAD MAXIMA DEL 10 POR 100 DE SU MASA TOTAL.

EN TAL CASO:

A) LOS LIMITES SUPERIORES DEL 40 POR 100 Y DEL 30 POR 100 FIJADOS EN EL EPIGRAFE 3.10 DEL ARTICULO 3. ENGLOBAN A LOS PRODUCTOS DE ADORNO.

B) LOS LIMITES INFERIORES AL 25 POR 100 FIJADOS PARA LA PRESENCIA DE DIVERSAS CLASES DE CHOCOLATE, EN EL CHOCOLATE RELLENO Y LOS BOMBONES DE CHOCOLATE, SE APLICARAN A LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO, INCLUIDO EL ADORNO.

ART. 4. MANIPULACIONES PROHIBIDAS. 4.1 EN LOS PRODUCTOS GRANOS DE CACAO, CACAO EN GRANO, PASTA DE CACAO, TORTAS DE CACAO Y CACAO EN POLVO, NO SE PERMITE:

EMPLEAR GRASAS DIFERENTES DE LA MANTECA DE CACAO.

ADICIONAR CASCARILLAS O FINOS DE CACAO, SUSTANCIAS INERTES, ASI COMO CONSERVADORES, COLORANTES O EDULCORANTES ARTIFICIALES U OTROS ADITIVOS NO AUTORIZADOS.

UTILIZAR CACAO EN MAL ESTADO DE CONSERVACION O ATACADO POR PARASITOS, CON SINTOMAS DE ENRANCIAMIENTO Y SUSTANCIAS NOCIVAS.

4.2 NO SE PERMITE EMPLEAR EN LA ELABORACION DE CHOCOLATE Y COBERTURAS: CASCARILLAS DE CACAO, O FINOS DE CACAO, DEXTRINA, SUSTANCIAS INERTES Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES NO AUTORIZADOS EN ESTA REGLAMENTACION.

4.3 SE PROHIBE AÑADIR:

HARINAS, ALMIDONES Y FECULAS, SALVO EN AQUELLOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ARTICULO 2. , QUE EXPRESAMENTE LO PERMITAN.

GRASAS VEGETALES, DISTINTAS DE LA MANTECA DE CACAO, Y GRASAS ANIMALES DISTINTAS DE LA GRASA BUTIRICA.

4.4 NO SE PERMITE ADICIONAR A LOS CACAOS, CHOCOLATES Y COBERTURAS, OTROS ADITIVOS QUE LOS QUE APARECEN EN LA PRESENTE REGLAMENTACION.

EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, PODRA MODIFICARLOS POR ORDEN CUANDO RAZONES HIGIENICO-SANITARIAS, POSTERIORES CONOCIMIENTOS CIENTIFICOS, LA INTRODUCCION DE NUEVAS TECNICAS O SU ADECUACION A LA NORMATIVA DE LA CEE ASI LO ACONSEJEN.

4.5 NO SE PERMITIRA LA PRESENCIA O UTILIZACION EN EL CACAO Y CHOCOLATE DE:

SUSTANCIAS QUE POR SU NATURALEZA, CANTIDAD O CALIDAD, SEAN NOCIVAS.

ADITIVOS NO AUTORIZADOS. NO OBSTANTE, PODRAN CONTENER OTROS ADITIVOS, EN APLICACION DEL PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA, SIEMPRE Y CUANDO SU PRESENCIA SEA UNICAMENTE DEBIDA A QUE ESTEN CONTENIDOS EN ALGUNO DE SUS INGREDIENTES, PARA LOS QUE SE ENCUENTREN LEGALMENTE AUTORIZADOS Y NO CUMPLAN FUNCION TECNOLOGICA EN EL PRODUCTO TERMINADO.

IMPUREZAS EXTRAÑAS A LAS MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS.

CUERPOS EXTRAÑOS.

GERMENES PATOGENOS O PERJUDICIALES PARA EL CONSUMIDOR O PARA EL PROPIO PRODUCTO.

TITULO III

CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL

ART. 5. REQUISITOS INDUSTRIALES. LAS FABRICAS DE CACAO Y CHOCOLATE, CUMPLIRAN LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

5.1 TODOS LOS LOCALES DESTINADOS A LA ELABORACION, ENVASADO Y EN GENERAL, MANIPULACION DE PRODUCTOS INTERMEDIOS O FINALES, ESTARAN AISLADOS DE CUALESQUIERA OTROS AJENOS A SUS COMETIDOS ESPECIFICOS Y QUE SE INTERFIERAN EN DICHAS MANIPULACIONES.

5.2 LOS RECIPIENTES, MAQUINAS Y TUBERIAS DE CONDUCCION, DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON LOS CACAOS O CHOCOLATES, SUS MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS INTERMEDIOS, SERAN DE MATERIALES QUE NO ALTEREN LAS CARACTERISTICAS DE SU CONTENIDO NI LA DE ELLOS MISMOS.

ART. 6. REQUISITOS HIGIENICOS-SANITARIOS. DE MODO GENERICO, LAS INDUSTRIAS DE FABRICACION Y ELABORACION DE CACAO Y CHOCOLATE HABRAN DE REUNIR LAS CONDICIONES MINIMAS SIGUIENTES:

6.1 LOS LOCALES DE FABRICACION Y ALMACENAMIENTO Y SUS ANEXOS, EN TODO CASO, DEBERAN SER ADECUADOS PARA EL USO A QUE SE DESTINEN, SITUADOS A CONVENIENTE DISTANCIA DE CUALQUIER CAUSA DE SUCIEDAD, CONTAMINACION O INSALUBRIDAD Y SEPARADOS DE VIVIENDAS O LOCALES DONDE PERNOCTE O HAGA SUS COMIDAS CUALQUIER CLASE DE PERSONAL, DE MANERA QUE NO HAYA TRANSFERENCIAS QUE PUEDAN ALTERAR SUS CONDICIONES.

6.2 EN SU CONSTRUCCION O REPARACION SE EMPLEARAN MATERIALES IDONEOS. LOS PAVIMENTOS SERAN IMPERMEABLES, RESISTENTES, LAVABLES E IGNIFUGOS, DOTANDOLES DE SISTEMAS DE DESAGUE PRECISOS. LAS PAREDES Y LOS TECHOS SE CONSTRUIRAN CON

MATERIALES QUE PERMITAN SU CONSERVACION EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, BLANQUEO O PINTURA.

6.3 DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA CORRIENTE POTABLE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LA ELABORACION, MANIPULACION Y PREPARACION DE SUS PRODUCTOS Y PARA LA LIMPIEZA Y LAVADO DE LOCALES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES, ASI COMO PARA EL ASEO DEL PERSONAL.

6.4 HABRAN DE TENER SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS.

6.5 TODOS LOS LOCALES DEBEN MANTENERSE EN ESTADO DE GRAN PULCRITUD Y LIMPIEZA.

6.6 TODAS LAS MAQUINAS Y DEMAS ELEMENTOS QUE ESTEN EN CONTACTO CON LAS MATERIAS PRIMAS, ARTICULOS EN CURSO DE ELABORACION Y PRODUCTOS ELABORADOS, ASI COMO LOS ENVASES, SERAN DE CARACTERISTICAS TALES QUE NO PUEDAN TRANSMITIR AL PRODUCTO, PROPIEDADES NOCIVAS Y ORIGINAR, EN CONTACTO CON EL, REACCIONES QUIMICAS PERJUDICIALES. IGUALES PRECAUCIONES SE TOMARAN EN CUANTO A LOS RECIPIENTES, ELEMENTOS DE TRANSPORTE, ENVASES PROVISIONALES Y LUGARES DE ALMACENAMIENTO. TODOS ESTOS ELEMENTOS ESTARAN CONSTRUIDOS EN FORMA TAL QUE PUEDAN MANTENERSE EN CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

6.7 CONTARAN CON SERVICIOS, DEFENSAS, UTILLAJES E INSTALACIONES ADECUADAS EN SU CONSTRUCCION Y EMPLAZAMIENTO PARA ASEGURAR LA CONSERVACION DE SUS PRODUCTOS EN LAS MEJORES CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA Y SIN CONTAMINACION POR PROXIMIDAD O CONTACTO CON CUALQUIER CLASE DE RESIDUOS O AGUAS RESIDUALES, HUMOS, SUCIEDAD Y MATERIAS EXTRAÑAS, ASI COMO POR LA PRESENCIA DE INSECTOS, ROEDORES Y OTROS ANIMALES.

6.8 PERMITIRAN LA ROTACION PERIODICA DE LAS EXISTENCIAS, EN FUNCION DEL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACION QUE EXIGE CADA PRODUCTO.

6.9 LOS FABRICANTES O ELABORADORES DE CACAO Y CHOCOLATE DEBERAN DISPONER DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE, TAL COMO SE DEFINE EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA EL ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUAS POTABLES DE CONSUMO PUBLICO O, EN SU DEFECTO, CONTARAN CON LAS INSTALACIONES NECESARIAS DE TRABAJO Y DEPURACION DE AGUAS, DE FORMA QUE, GRACIAS A DICHOS TRATAMIENTOS, SE GARANTICE LA POTABILIDAD DEL AGUA RESULTANTE.

6.10 DEBERAN DISPONER DE UN LABORATORIO PROPIO O UN SERVICIO CONTRATADO, CON EL MATERIAL NECESARIO PARA REALIZAR LOS CONTROLES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ACABADOS QUE EXIGE ESTA REGLAMENTACION. DE LAS DETERMINACIONES ANALITICAS EFECTUADAS, SE CONSERVARAN LOS DATOS OBTENIDOS DURANTE UN PERIODO MINIMO DE DOS AÑOS.

ART. 7. CONDICIONES DEL PERSONAL. 7.1 SE CUMPLIRA LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

ART. 8. CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES. TODO MATERIAL QUE TENGA CONTACTO CON LOS CACAOS Y CHOCOLATES, EN CUALQUIER MOMENTO DE SU ELABORACION, DISTRIBUCION Y CONSUMO, CUMPLIRA, SEGUN CORRESPONDA, LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1125/1982, DE 30 DE ABRIL, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE MATERIALES POLIMERICOS EN RELACION CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 4 DE JUNIO DE 1982), MODIFICADO POR EL

REAL DECRETO 668/1990, DE 25 DE MAYO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 31 DE MAYO DE 1990), EN EL REAL DECRETO 1425/1988, DE 25 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE MATERIALES PLASTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 1 DE DICIEMBRE DE 1988) Y EN EL REAL DECRETO 397/1990, DE 16 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBAN LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES, PARA USO ALIMENTARIO, DISTINTOS DE LOS POLIMERICOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 27 DE MARZO DE 1990), Y MANTENDRA LAS DEBIDAS CONDICIONES DE CONSERVACION, HIGIENE Y LIMPIEZA Y REUNIRA LAS CONDICIONES SIGUIENTES, ADEMAS DE AQUELLAS OTRAS QUE ESPECIFICAMENTE SE SEÑALEN EN ESTA REGLAMENTACION:

8.1 TENER UNA COMPOSICION ADECUADA Y/O AUTORIZADA PARA EL FIN A QUE SE DESTINEN.

8.2 NO TRANSMITIR A LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION, CON LOS QUE ESTEN EN CONTACTO, SUSTANCIAS TOXICAS O QUE PUEDAN CONTAMINARLES.

8.3 NO CEDER SUSTANCIA ALGUNA AJENA A LA COMPOSICION NORMAL DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION O QUE, AUN SIENDOLO, EXCEDA DEL CONTENIDO AUTORIZADO EN LOS MISMOS.

8.4 NO ALTERAR LAS CARACTERISTICAS DE COMPOSICION NI LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION.

TITULO IV

ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

ART. 9. ENVASADO.

9.1 LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION, PARA SU DISTRIBUCION COMERCIAL, DEBERAN SALIR DE FABRICA DEBIDAMENTE ENVASADOS.

9.2 CARACTERISTICAS DE LOS ENVASES Y ENVOLTURAS:

9.2.1 LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION DEBERAN CUMPLIR LO PREVISTO EN LA SECCION 1. DEL CAPITULO IV DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL Y DISPOSICIONES QUE LO DESARROLLAN.

9.2.2 LOS ENVASES Y ENVOLTURAS ELEGIDOS NO PROPORCIONARAN NINGUN SABOR, NI OLOR AL PRODUCTO ENVASADO, EVITARAN LA TRANSMISION DE GRASAS, LA ABSORCION DE LA HUMEDAD Y ASEGURARAN LA PROTECCION Y AISLAMIENTO DEL PRODUCTO ENVASADO.

9.3 LOS PRODUCTOS CITADOS EN ESTA REGLAMENTACION QUE SE VENDAN A GRANEL, PARA SU POSTERIOR UTILIZACION INDUSTRIAL, IRAN EN UN EMBALAJE QUE CORRESPONDA A DICHO FIN.

EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS EN ESTADO LIQUIDO O PULVERULENTO, PODRAN EMPLEARSE ENVASES METALICOS O MACROMOLECULARES O CISTERNAS, DE FORMA QUE CUMPLAN LAS CARACTERISTICAS DEL APARTADO ANTERIOR.

SI SE TRATA DE PRODUCTOS SOLIDOS, EN ENVASES O ENVOLTURAS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO, CUMPLIRAN LO DICHO EN LOS EPIGRAFES 10.2.1 Y 10.2.2 DEL PRESENTE ARTICULO. ADEMAS, LLEVARAN UN EMBALAJE EXTERNO QUE PROTEGERA LA UNIDAD, TAL COMO PAPEL Y CARTON (PLASTIFICADOS O NO), MADERA, SACOS DE PAPEL, DE COMPUESTOS MACROMOLECULARES Y PAPELES METALIZADOS; EN CUALQUIER CASO, CUMPLIRAN LAS CONDICIONES CITADAS.

9.4 LOS DISCOS DE CHOCOLATE, LLAMADOS <CROQUETAS> O PRODUCTOS SIMILARES, IRAN ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE EN ALGUNO DE LOS

MATERIALES DESCRITOS EN LOS EPIGRAFES 9.2.1 Y 9.2.2 DEL PRESENTE ARTICULO Y COLOCADOS EN UN ENVASE GLOBAL UNITARIO.

DICHO ENVASE GLOBAL PODRA SER DE LOS MISMOS MATERIALES.

9.5 LAS MONEDAS O PRODUCTOS DE PRESENTACION SIMILAR, ESTARAN ENVUELTAS EN ALUMINIO O PAPEL METALIZADO Y COLOCADAS EN UN ENVASE GLOBAL.

9.6 LOS CACAOS EN POLVO, EN SUS DISTINTOS TIPOS, SE ENVASARAN EN BOLSAS, ESTUCHES, CAJAS, BOTES DE LOS MATERIALES CITADOS EN LOS EPIGRAFES 9.2.1 Y 9.2.2 DEL PRESENTE ARTICULO Y CUMPLIENDO LAS CARACTERISTICAS ENUMERADAS EN LOS MISMOS.

9.7 EL CHOCOLATE, EL CHOCOLATE FAMILIAR, EL CHOCOLATE CON AVELLANAS GIANDUJA, EL CHOCOLATE CON LECHE, EL CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE, EL CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS GIANDUJA, EL CHOCOLATE BLANCO Y EL CHOCOLATE RELLENO, CUANDO SE PRESENTEN EN FORMA DE TABLETA O DE BARRA CON UNA CANTIDAD NOMINAL COMPRENDIDA ENTRE 85 Y 500 GRAMOS, SOLO SE COMERCIALIZARAN EN LAS SIGUIENTES CANTIDADES NOMINALES: 85 GRAMOS, 100 GRAMOS, 125 GRAMOS, 150 GRAMOS, 200 GRAMOS, 250 GRAMOS, 300 GRAMOS, 400 GRAMOS Y 500 GRAMOS.

9.8 EL CHOCOLATE A LA TAZA Y FAMILIAR A LA TAZA, CUANDO SE PRESENTAN EN FORMA DE TABLETA O DE BARRA CON CANTIDAD NOMINAL COMPRENDIDA ENTRE 100 Y 500 GRAMOS, SOLO SE COMERCIALIZARAN EN LAS SIGUIENTES CANTIDADES NOMINALES: 100 GRAMOS, 150 GRAMOS, 200 GRAMOS, 250 GRAMOS, 300 GRAMOS, 350 GRAMOS, 400 GRAMOS, 450 GRAMOS Y 500 GRAMOS.

9.9 LOS PRODUCTOS DE CACAO EN POLVO DEFINIDOS EN ESTA REGLAMENTACION, CUANDO SEAN ENVASADOS EN FORMATOS CON CANTIDADES NOMINALES ENTRE 50 GRAMOS Y 1 KILOGRAMO, SERAN COMERCIALIZADOS UNICAMENTE CON LAS CANTIDADES NOMINALES SIGUIENTES: 50 GRAMOS, 75 GRAMOS, 125 GRAMOS, 250 GRAMOS, 500 GRAMOS, 750 GRAMOS Y 1 KILOGRAMO.

9.10 LA CANTIDAD NETA DEBERA CUMPLIR LA NORMA GENERAL PARA EL CONTROL DEL CONTENIDO EFECTIVO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS, APROBADA POR REAL DECRETO 723/1988, DE 24 DE JUNIO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 8 DE JULIO).

ART. 10.

ETIQUETADO Y ROTULACION. EL ETIQUETADO Y LA ROTULACION DE LOS ENVASES, DEBERAN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS, APROBADA POR REAL DECRETO 1122/1988, DE 23 DE SEPTIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 4 DE OCTUBRE), CON LAS SIGUIENTES PARTICULARIDADES:

10.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO.

SERAN LAS PREVISTAS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA CONTEMPLADAS EN EL TITULO PRIMERO.

10.1.1 EN EL CASO DEL CHOCOLATE RELLENO, ESTA DENOMINACION IRA ACOMPAÑADA DE UNA MENCIÓN INFORMATIVA PARA EL CONSUMIDOR SOBRE EL PRODUCTO UTILIZADO PARA RELLENO, ATENDIENDO A LAS DISPOSICIONES APLICABLES, EN SU CASO, A ESTE ULTIMO.

10.1.2 PARA EL CHOCOLATE RELLENO Y LOS BOMBONES OBTENIDOS A PARTIR DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DISTINTOS DEL CHOCOLATE O LA COBERTURA DE CHOCOLATE, LA DENOMINACION DEL PRODUCTO IRA COMPLEMENTADA POR UN CALIFICATIVO QUE INDIQUE LA NATURALEZA DEL TIPO O TIPOS DE CHOCOLATES ASI UTILIZADOS.

10.1.3 LA DENOMINACION PRINCIPAL <CHOCOLATE> O <CHOCOLATE CON LECHE>, PODRA COMPLEMENTARSE CON UN CALIFICATIVO SIN QUE

INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR, QUE ALUDA A LA CALIDAD DEL PRODUCTO, SI:

EL CHOCOLATE CONTIENE, COMO MINIMO, UN 43 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO E INCLUYE, COMO MINIMO, UN 26 POR 100 DE MANTECA DE CACAO.

EL CHOCOLATE CON LECHE QUE NO CONTIENE MAS DEL 50 POR 100 DE SACAROSA CONTIENE, COMO MINIMO, UN 30 POR 100 DE MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, ASI COMO UN 18 POR 100 DE MATERIAS SOLIDAS PROCEDENTES DE LA LECHE E INCLUYE, COMO MINIMO, UN 4,5 POR 100 DE GRASA LACTEA.

10.1.4 PARA LOS CHOCOLATES A LA TAZA Y FAMILIAR A LA TAZA, DEBERA INCLUIRSE LA EXPRESION <PARA SU CONSUMO COCIDO>, ACOMPAÑADO A LA DENOMINACION.

10.1.5 EN EL CASO PREVISTO EN EL EPIGRAFE 3.6 DEL ARTICULO 3., UNA MENCION RELATIVA A ESTA ADICION ACOMPAÑARA A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO:

CACAO EN PASTA Y COBERTURAS.

DIVERSAS CLASES DE CACAO EN POLVO, DE CHOCOLATE Y DE CHOCOLATE CON LECHE, DISTINTAS DE LAS DE COBERTURA, ASI COMO DEL CHOCOLATE BLANCO, CUANDO EL GUSTO DEL AROMA O DE LA SUSTANCIA AROMATICA SEA PREDOMINANTE.

ESTA MENCION SE HARA:

EN CASO DE UTILIZACION DE UN AROMA, INDICANDO EL NOMBRE DE ESTE.

EN CASO DE UTILIZACION DE SUSTANCIAS AROMATICAS DISTINTAS DE LA ETILVAINILLINA, POR MEDIO DE LA INDICACION QUE ACOMPAÑARA A LA DENOMINACION <CON SABOR A ...> O <CON AROMA A ...> ACOMPAÑADA, EN CARACTERES DE LAS MISMAS DIMENSIONES, DE UNA INDICACION QUE PRECISE LA NATURALEZA DEL AROMA.

CUALQUIER REFERENCIA A UN ORIGEN NATURAL QUEDARA RESERVADA A LAS SUSTANCIAS AROMATICAS NATURALES.

EN CASO DE UTILIZACION DE LAS ETILVAINILLINAS, INDICANDO <CON ETILVAINILLINA> O <AROMATIZADO CON ETILVAINILLINA>.

10.1.6 UNA MENCION RELATIVA A LAS MATERIAS COMESTIBLES AÑADIDAS, ACOMPAÑARA A LA DENOMINACION DE LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION.

ESTA MENCION ESTARA PROHIBIDA PARA:

LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS CUANDO EL PRODUCTO FINAL CONTENGA MENOS DE LOS FIJADOS POR ESTA REGLAMENTACION PARA AMBOS INGREDIENTES.

EL CAFE Y LOS LICORES, CUANDO LA CANTIDAD DE CADA UNO DE ELLOS ES INFERIOR AL 1 POR 100 DE LA MASA TOTAL DE PRODUCTO FINAL.

LOS DEMAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS AÑADIDOS EN FORMA TAL QUE PRACTICAMENTE NO SE PUEDE DISCERNIR, CUANDO LA CANTIDAD DE CADA UNO DE ELLOS ES INFERIOR AL 5 POR 100 DE LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO FINAL.

10.1.7 LA DENOMINACION DEL PRODUCTO IRA ACOMPAÑADA DE LA MENCION <CON GLUCOSA CRISTALIZADA> O <CON DEXTROSA> EN EL CASO PREVISTO EN EL SEGUNDO GUION DEL EPIGRAFE 3.10 DEL ARTICULO 3.

10.2 OTRAS MENCIONES:

10.2.1 PARA LOS PRODUCTOS, CACAO AZUCARADO EN POLVO, CACAO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO, CACAO MAGRO AZUCARADO EN POLVO, CACAO MAGRO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO, CHOCOLATE, CHOCOLATE FAMILIAR, CHOCOLATE CON LECHE, CHOCOLATE FAMILIAR CON LECHE, CHOCOLATE A LA TAZA, CHOCOLATE FAMILIAR A LA TAZA HABRA QUE

INDICAR EL CONTENIDO EN MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, POR MEDIO DE LA MENCIÓN OBLIGATORIA <CACAO ... POR 100 MÍNIMO>.

10.2.2 EN EL CASO DE PRODUCTOS HUECOS DE MOLDE, SE PERMITE QUE LA INDICACIÓN DE LA CANTIDAD NETA SEA SUSTITUIDA POR EL DE LA MASA NETA MÍNIMA.

TÍTULO V

EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN

ART. 11. EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN. 11.1 LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACIÓN, QUE SE ELABOREN CON DESTINO EXCLUSIVO PARA SU EXPORTACIÓN A PAÍSES NO PERTENECIENTES A LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA Y NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA DISPOSICIÓN, LLEVARÁN IMPRESA EN SU EMBALAJE LA PALABRA <EXPORT>. ADemás DE SU ETIQUETA DEBERÁ LLEVAR LA PALABRA EXPORT O CUALQUIER OTRO SIGNO QUE REGLAMENTARIAMENTE SE INDIQUE Y QUE PERMITA IDENTIFICARLE INEQUIVOCAMENTE PARA EVITAR QUE EL PRODUCTO SEA COMERCIALIZADO Y CONSUMIDO EN ESPAÑA.

10.2 LOS PRODUCTOS IMPORTADOS PROVENIENTES DE PAÍSES NO PERTENECIENTES A LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA, DEBERÁN CUMPLIR LAS EXIGENCIAS DE COMPOSICIÓN ESTABLECIDAS EN LA PRESENTE DISPOSICIÓN, SIN PERJUICIO DE LO DISPUESTO EN LOS TRATADOS O CONVENIOS INTERNACIONALES SOBRE LA MATERIA Y QUE RESULTEN DE APLICACIÓN EN ESPAÑA.

TÍTULO VI

MÉTODOS DE ANÁLISIS

ART. 12. 12.1 A LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACIÓN LES SERÁN APLICABLES COMO MÉTODOS OFICIALES DE ANÁLISIS LOS RECOGIDOS EN EL ANEXO DE LA PRESENTE REGLAMENTACIÓN.

12.2 A LA MANTECA DE CACAO LE SERÁN APLICABLES LOS ÍNDICES ANALÍTICOS QUE FIGURAN EN EL ANEXO DE LA PRESENTE REGLAMENTACIÓN.

12.3 LOS MINISTROS PROPONENTES QUEDAN AUTORIZADOS PARA QUE, MEDIANTE ORDEN Y PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISIÓN INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA, PUEDAN MODIFICAR ESTOS MÉTODOS OFICIALES DE ANÁLISIS.

ANEXO 1. MÉTODOS DE ANÁLISIS:

- A) EXAMEN ORGANOLEPTICO, SEGUN NORMA OICC 2/1963.
- B) HUMEDAD, SEGUN NORMA OICC 3/1952.
- C) CENIZAS, SEGUN NORMA OICC 4 A/1973.
- D) NITROGENO TOTAL (PROTEINAS), SEGUN NORMA OICC 6 A/1972.
- E) PROTEINAS DE LECHE, SEGUN NORMA OICC 6 B/1973.
- F) GRASA TOTAL, SEGUN NORMA OICC 8 A/1972.
- G) LECITINA, SEGUN NORMA AOAC 13049/1975.
- H) LACTOSA, SEGUN NORMA OICC C/1960.
- I) SACAROSA, SEGUN NORMA OICC 7 B/1960.
- J) EXTRACCIÓN DE LA GRASA, SEGUN NORMA AOAC 13037/1975.
- K) ÍNDICE DE YODO, SEGUN NORMA UNE 55.013.
- L) ÍNDICE DE REFRACCIÓN, SEGUN NORMA UNE 55.015.
- M) RESIDUO INSAPONIFICABLE AL ÉTER DE PETRÓLEO, SEGUN NORMA UNE 55.004.
- N) COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS POR CROMATOGRFIA GASEOSA, SEGUN NORMA UNE 55.037.
- ANÁLISIS DE ESTEROLES POR CROMATOGRFIA GASEOSA, SEGUN NORMA UNE 55.019.

O) PRESENCIA DE ISOMEROS TRANS POR ESPECTROSCOPIA INFRARROJA, SEGUN NORMA UNE 55.112.

2. SE CONSIDERAN ANALISIS NORMALES DE MANTECAS DE CACAO, Y POR TANTO MANTECAS DE CACAO NO ADULTERADAS, EN RELACION CON LOS CONTENIDOS GRASOS AQUELLAS QUE RESPONDAN A LOS SIGUIENTES VALORES:

ANALISIS NORMALES DE MANTECA DE CACAO EN RELACION CON LOS CONTENIDOS Y TIPOS DE GRASAS.

INDICE DE YODO: 32-41.

INDICE DE REFRACCION: 1,456-1,458.

RESIDUO INSAPONIFICABLE: 1.

COMPOSICION DE ACIDOS GRASOS:

(+) (PORCENTAJE EN MASA DE ESTERES METILICOS):

BUTIRICO (C 4): - .

CAPROICO (C 6): - .

CAPRILICO (C 8): - .

CAPRICO (C 10) (++) : - .

LAURICO (C 12) (++) : - 0,0-0,1.

MIRISTICO (C 14) (++) : - 0,0-0,3.

PALMITICO (C 16): 23,0-30,0.

PALMITOLEICO (C 16 =): 0,0-1,0.

HEPTADECANOICO (C 17): 0,0-0,5.

ESTEARICO (C 18): 30,0-37,0.

OLEICO (C 18 =): 31,0-39,0.

LINOLEICO (C 18 =):

1,5-4,5.

LINOLENICO (C 18 =): 0,0-0,3.

ARAQUICO (C 20): 0,0-1,5.

RELACIONES DE ACIDOS GRASOS:

MIRISTICO (C 14) (++) / LAURICO (C 12) (++) -

LAURICO (C 12) (++) / CAPRICO (C 10) (++) -

(OLEICO (C 18 =) / ESTEARICO (C 18)) X 0,8-1,3

(PALMITICO (C 16) / OLEICO (C 18 =)) X 0,5-0,9

(OLEICO (C 18) / LINOLEICO (C 18 2 =)) - DETERMINACION DE ISOMEROS TRANS: AUSENCIA.

INTERVALOS PARA LA COMPOSICION DE ESTEROLES:

COLESTEROL:

0,0-2,5.

CAMPESTEROL: 7-11.

STIGMASTEROL: 22-32.

BETA-SITOSTEROL: 55-70.

NOTAS AL CUADRO DE VALORES:

(+) CON RESPECTO A LA COMPOSICION EN ACIDOS GRASOS, SOLO SE SEÑALAN LOS ACIDOS DE INTERES, EN ESTE CASO, CON FINES DE CONTROL (PUEDEN EXISTIR TRAZAS DE C 13 , C 15 , C 20 Y C 22).

(++) PARA CUANTIFICAR LOS ACIDOS C 10 , C 12 Y C 14 SE PUEDE UTILIZAR ALTERNATIVAMENTE INTEGRADOR ELECTRONICO O EFECTUAR LA MEDIDA CON EL METODO DE ALTURA POR TIEMPO DE RETENCION.