

REAL DECRETO 823/1990, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, DERIVADOS DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE.

EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 17 AL 23 DE OCTUBRE), QUE APRUEBA EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVE QUE PUEDAN SER OBJETO DE REGLAMENTACIONES ESPECIALES LAS MATERIAS EN EL REGULADAS.

EN CUMPLIMIENTO DEL MANDATO AL EFECTO LLEVADO A CABO POR DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 13 DE SEPTIEMBRE) QUE REGULA LA ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, SE DICTO EL DECRETO 3610/1975, DE 5 DE DICIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 20 DE ENERO DE 1976), POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DEL CACAO, CHOCOLATE, PRODUCTOS DERIVADOS Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE, MODIFICADO POSTERIORMENTE POR EL REAL DECRETO 2687/1976, DE 16 DE OCTUBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 26 DE NOVIEMBRE), Y 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 HIZO PRECISO ARMONIZAR NUESTRO DERECHO CON EL COMUNITARIO QUE, EN ESTE CASO, SOLO REGULABA DETERMINADOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN EL AMBITO DE APLICACION DEL DECRETO 3610/1975, DE 5 DE DICIEMBRE. HUBIERA CABIDO LA POSIBILIDAD DE DEROGAR PARCIALMENTE ESTE ULTIMO DECRETO MANTENIENDO SU VIGENCIA PARA LOS PRODUCTOS NO REGULADOS POR LA LEGISLACION COMUNITARIA.

NO OBSTANTE, HABIDA CUENTA DE QUE EL MENCIONADO DECRETO 3610/1975 HABIA SIDO YA OBJETO DE ULTERIORES MODIFICACIONES, DE QUE SE HAN PRODUCIDO NUEVOS AVANCES TECNOLOGICOS Y LA APARICION DE NUEVOS PRODUCTOS EN EL MERCADO, ASI COMO, SOBRE TODO, DEL DESEO DE UNA MAYOR CLARIDAD EN ARAS DE LA SEGURIDAD JURIDICA, HA APARECIDO MAS OPORTUNO, DE IGUAL FORMA QUE CON EL CACAO Y EL CHOCOLATE, REGULAR AHORA, MEDIANTE UNA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA ESPECIFICA, LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO Y DERIVADOS DE CHOCOLATE, ASI COMO LO REFERENTE A LOS SUCEDANEOS DEL CHOCOLATE.

TODO ELLO 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 SE APRUEBA AL AMPARO DEL 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 DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, DERIVADOS DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS
PRIMERA.

LAS PRESCRIPCIONES A QUE SE REFIEREN LOS EPIGRAFES 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.3, 2.6.2 DEL ARTICULO 2. ; PARRAFOS SEGUNDO Y TERCERO DEL EPIGRAFE 3.2; LOS EPIGRAFES 3.3, 3.7, 3.8 DEL ARTICULO 3. ; EL EPIGRAFE 6.10 DEL ARTICULO 6. ; EL EPIGRAFE 9.6 DEL ARTICULO 9. ; LOS EPIGRAFES 10.1 EN SU INTEGRIDAD, A EXCEPCION DE LOS APARTADOS 10.1.1 Y DEL 10.1.2, 10.2 Y 10.3 TODOS 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 AROBADA 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 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 REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE SE APRUEBA, SE DICTA AL AMPARO DE 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 DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, DE
CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE

TITULO PRELIMINAR

AMBITO DE APLICACION

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

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

1.2 SE CONSIDERAN FABRICANTES O ELABORADORES DE PRODUCTOS
DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE,
AQUELLAS PERSONAS NATURALES O JURIDICAS QUE 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 DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y
SUCEDANEOS DE CHOCOLATE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA
ALIMENTACION HUMANA, QUE SE DEFINEN A CONTINUACION:

2.1 CACAO AZUCARADO EN POLVO CON HARINA, CACAO AZUCARADO CON
HARINA: EL PRODUCTO DESTINADO A SU CONSUMO, PREVIA COCCION,
OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO EN POLVO, DE SACAROSA Y
HARINA O FECULA DE TRIGO, ARROZ O MAIZ, EN TAL PROPORCION QUE
100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN, COMO MINIMO, 32 GRAMOS DE
CACAO EN POLVO Y UN PORCENTAJE DE HARINA COMPRENDIDO ENTRE UN
MINIMO DEL 12 POR 100 Y UN MAXIMO DEL 18 POR 100.

2.2 CACAO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO CON HARINA, CACAO
FAMILIAR AZUCARADO CON HARINA: EL PRODUCTO DESTINADO A SU
CONSUMO, PREVIA COCCION, OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO
EN POLVO, SACAROSA Y HARINA O FECULA DE TRIGO, ARROZ O MAIZ,
EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN, COMO
MINIMO, 25 GRAMOS DE CACAO EN POLVO Y UN PORCENTAJE DE HARINA
COMPRENDIDO ENTRE UN MINIMO DEL 12 POR 100 Y UN MAXIMO DEL 18
POR 100.

2.3 CACAO MAGRO AZUCARADO EN POLVO CON HARINA, CACAO MAGRO
AZUCARADO CON HARINA, CACAO DESGRASADO AZUCARADO EN POLVO CON
HARINA, CACAO DESGRASADO AZUCARADO CON HARINA: EL PRODUCTO
DESTINADO A SU CONSUMO, PREVIA COCCION, OBTENIDO MEDIANTE LA
MEZCLA DE CACAO MAGRO EN POLVO, SACAROSA Y HARINA O FECULA DE
TRIGO, ARROZ O MAIZ, EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE
PRODUCTO CONTENGAN, COMO MINIMO, 32 GRAMOS DE CACAO MAGRO EN
POLVO Y UN PORCENTAJE DE HARINA COMPRENDIDO ENTRE UN MINIMO
DEL 12 POR 100 Y UN MAXIMO DEL 18 POR 100.

2.4 CACAO MAGRO FAMILIAR AZUCARADO EN POLVO CON HARINA, CACAO
MAGRO FAMILIAR AZUCARADO CON HARINA, CACAO DESGRASADO FAMILIAR
AZUCARADO EN POLVO CON HARINA, CACAO DESGRASADO FAMILIAR
AZUCARADO CON HARINA: EL PRODUCTO DESTINADO A SU CONSUMO,
PREVIA COCCION, OBTENIDO MEDIANTE LA MEZCLA DE CACAO
DESGRASADO EN POLVO, SACAROSA Y HARINA O FECULA DE TRIGO,

ARROZ O MAIZ, EN TAL PROPORCION QUE 100 GRAMOS DE PRODUCTO CONTENGAN, COMO MINIMO, 25 GRAMOS DE CACAO DESGRASADO EN POLVO Y UN PORCENTAJE MINIMO DEL 12 POR 100 DE HARINA.

2.5 COBERTURAS ESPECIALES CON GRASA VEGETAL: SON LOS PRODUCTOS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DEFINICIONES CARACTERISTICAS DE LOS DISTINTOS TIPOS DE COBERTURAS DE CHOCOLATE, EN LAS QUE SE HA SUSTITUIDO, TOTAL O PARCIALMENTE, LA MANTECA DE CACAO POR OTRAS GRASAS COMESTIBLES Y/O SUS FRACCIONES, HIDROGENADAS O NO. SUS CARACTERISTICAS SERAN LAS SIGUIENTES, EXPRESADAS SOBRE MATERIA SECA:

2.5.1 COBERTURA ESPECIAL CON GRASA VEGETAL:

TENDRA LOS VALORES MINIMOS: GRASA TOTAL 31 POR 100, CACAO SECO DESGRASADO 14 POR 100.

2.5.2 COBERTURA ESPECIAL CON GRASA VEGETAL Y LECHE: TENDRA LOS VALORES MINIMOS: GRASA TOTAL 31 POR 100, CACAO SECO DESGRASADO 4 POR 100 Y SOLIDOS TOTALES DE LECHE DEL 10 POR 100.

2.5.3 COBERTURA ESPECIAL CON GRASA VEGETAL BLANCA: TENDRA LOS VALORES MINIMOS: GRASA TOTAL 31 POR 100, SOLIDOS TOTALES DE LECHE 14 POR 100 Y GRASA BUTIRICA 3,5 POR 100.

2.6 ARTICULOS DE CONFITERIA:

2.6.1 DE CACAO Y CHOCOLATE: SON PREPARADOS DE FORMA Y COMPOSICION VARIABLE CON UN CONTENIDO MINIMO DEL 10 POR 100 DE CHOCOLATE Y/O COBERTURAS DE CHOCOLATES. ASIMISMO PODRAN LLEVAR COBERTURAS ESPECIALES.

2.6.2 DE SUCEDANEOS DE CHOCOLATE: SON PREPARADOS DE FORMA Y COMPOSICION VARIABLE CON UN CONTENIDO MINIMO DEL 10 POR 100 DE SUCEDANEOS DE CHOCOLATE, Y/O COBERTURAS ESPECIALES.

2.7 SUCEDANEOS DE CHOCOLATE: SON AQUELLOS PREPARADOS QUE, BAJO FORMATOS O MOLDEADOS ESPECIALES Y SIENDO SUSCEPTIBLES POR SU PRESENTACION, ASPECTO O CONSUMO, DE SER CONFUNDIDOS CON EL CHOCOLATE, CUMPLEN LOS REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LOS MISMOS, ESTABLECIDOS POR LA REGLAMENTACION PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE CACAO Y CHOCOLATE, CON LA EXCEPCION PREVISTA EN EL EPIGRAFE 9.7 DEL ARTICULO 9. Y LA SUSTITUCION TOTAL O PARCIAL DE LA MANTECA DE CACAO, O POR OTRAS GRASAS VEGETALES COMESTIBLES O SUS FRACCIONES HIDROGENADAS O NO HIDROGENADAS, Y LA DIFERENCIACION CLARA DEL ETIQUETADO.

TITULO II

MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ART. 3. MANIPULACIONES PERMITIDAS. EN LA ELABORACION DE DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE 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 SE PERMITE LA ADICION DE LECITINAS A LOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ARTICULO 2.

LA DENOMINACION DEL PRODUCTO IRA ACOMPAÑADA DE LA MENCIÓN DE ESTA ADICION Y DE SU PORCENTAJE, EXCEPTO CUANDO LA LECITINA SE AÑADA A LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LOS EPIGRAFES 2.5 AL 2.7 DEL ARTICULO 2. , AMBOS INCLUSIVE.

LOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ARTICULO 2. NO PODRAN CONTENER MAS DE UN 0,5 POR 100 DE SU MAASA TOTAL EN FOSFATIDOS. NO OBSTANTE, ESTE PORCENTAJE SE AUMENTARA AL 1 POR 100 PARA LAS DIVERSAS CLASES DE CACAO EN POLVO, 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 HABRAN DE SER OBTENIDAS POR PROCESOS FISICOS, A PARTIR DE SUSTANCIAS ALIMENTARIAS ANIMALES O VEGETALES, ASI COMO POR HIDROLISIS DE PRODUCTOS, UTILIZANDO ENZIMAS INOFENSIVAS APROPIADAS.

LAS LECITINAS UTILIZADAS RESPONDERAN A LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

A) EL PRODUCTO FINAL NO DEBE PRESENTAR NINGUNA ACTIVIDAD ENZIMATICA RESIDUAL.

B) ASPECTO.

LECITINA: FLUIDO O SEMILIQUIDO VISCOSO Y EN POLVO, DE COLOR MARRON. LECITINAS HIDROLIZADAS: LIQUIDO VISCOSO O PASTA, DE COLOR PARDO O MARON.

C) CONTENIDO. LECITINAS: MINIMO DE 60 POR 100 DE SUSTANCIAS INSOLUBLES EN ACETONA. LECITINAS HIDROLIZADAS: MINIMO DE 56 POR 100 DE SUSTANCIAS INSOLUBLES EN ACETONA.

D) SUSTANCIAS VOLATILES: MAXIMO DE 2 POR 100 DETERMINADAS POR DESECACION A 105 C DURANTE UNA HORA.

E) SUSTANCIAS INSOLUBLES EN TOLUENO: MAXIMO DE 0,3 POR 100.

F) INDICE DE ACIDEZ: LECITINAS: MAXIMO DE 35 MILIGRAMOS DE HIDROXIDO POTASICO POR GRAMO. LECITINAS HIDROLIZADAS: MAXIMO DE 45 MILIGRAMOS DE HIDROXIDO POTASICO POR GRAMO.

G) INDICE DE PEROXIDOS:

INFERIOR O IGUAL A 10, EXPRESADOS EN MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO.

3.3 CON EXCLUSION DE LOS COMPUESTOS AROMATICOS QUE RECUERDAN EL SABOR DE LA MATERIA GRASA DE LA LECHE, SE PERMITE LA ADICION DE SUSTANCIAS AROMATICAS NATURALES E IDENTICAS A LAS NATURALES, ASI COMO LA ETILVAINILLINA, A LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION.

3.4 SE PERMITE EL BARNIZADO DE LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION CON GOMA BENJUI.

3.5 LAS GRASAS COMESTIBLES VEGETALES, HIDROGENADAS O NO, DISTINTAS A LA MANTECA DE CACAO, DESTINADAS A LOS PRODUCTOS QUE PUEDAN CONTENERLA, SERAN DE BUENA CALIDAD, SIN GUSTOS NI OLORES EXTRAÑOS, CUMPLIENDO LO DISPUESTO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE GRASAS COMESTIBLES, ANIMALES, VEGETALES Y ANHIDRIDAS, MARGARINAS, MINARINAS Y PREPARADOS GRASOS.

3.6 SE PERMITE LA ADICION, COMO INGREDIENTES, DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SIEMPRE QUE SE AJUSTEN A SU CORRESPONDIENTE NORMATIVA.

3.7 LA CANTIDAD AÑADIDA DE ESTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN RELACION CON LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO, 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 EL APARTADO A), SUPERIOR AL 40 POR 100 EN TOTAL, CUANDO SE AÑADAN AL MISMO TIEMPO EN TROZOS SEPARABLES Y EN FORMA QUE PRACTICAMENTE NO SE PUEDA DISCERNIR.

3.8 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.

ART. 4. MANIPULACIONES PROHIBIDAS. 4.1 NO SE PERMITE EMPLEAR EN LA ELABORACION DE DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE, CASCARILLAS Y FINOS DE CACAO, SUSTANCIAS INERTES Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES, NO AUTORIZADOS EN ESTA REGLAMENTACION.

4.2 NO SE PERMITE ADICIONAR A LOS DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE 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 MINISTERIAL CUANDO RAZONES HIGIENICO-SANITARIAS, POSTERIORES CONOCIMIENTOS CIENTIFICOS, LA INTRODUCCION DE NUEVAS TECNICAS O SU ADECUACION A LA NORMATIVA DE LA CEE ASI LO ACONSEJEN.

4.3 NO SE PERMITIRA LA PRESENCIA O UTILIZACION EN LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE 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 Y/O PARA EL PROPIO PRODUCTO.

TITULO III

CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL

ART. 5. REQUISITOS INDUSTRIALES. LAS FABRICAS DE DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE 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 DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE O PRODUCTOS INTERMEDIOS, SERAN DE MATERIALES QUE NO ALTEREN LAS CARACTERISTICAS DE SU CONTENIDO NI LA DE ELLOS MISMOS.

ART. 6. REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS. DE MODO GENERICO, LAS INDUSTRIAS DE FABRICACION Y ELABORACION DE DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE 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 O IGNIFUGOS, DOTANDOLES DE LOS 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 DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE ENVASADOS DEBERAN DISPONER DE ABASTECIMIENTO SUFICIENTE DE AGUA POTABLE, TAL COMO SE DEFINE EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA EL ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE AGUAS POTABLES DE CONSUMO PUBLICO O, EN SU DEFECTO, CONTARAN CON LAS INSTALACIONES NECESARIAS DE TRATAMIENTO Y DEPURACION DE AGUAS, DE FORMA QUE, GRACIAS A DICHS 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 DERIVADOS DE CACAO, DE CHOCOLATE Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE, 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> DEL 31); 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), 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> DEL 27), 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 REGLAMENACION.

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 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 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, CUMPLIRA LO DICHO EN LOS APARTADOS 9.2.1 Y 9.2.2. 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 LAS MONEDAS O PRODUCTOS DE PRESENTACION SIMILAR ESTARAN ENVUELTAS EN ALUMINIO O PAPEL METALIZADO Y COLOCADAS EN UN ENVASE GLOBAL.

9.5 LOS CACAOS EN POLVO CON HARINA, EN SUS DISTINTOS TIPOS, SE ENVASARAN EN BOLSAS, ESTUCHES, CAJAS, BOTES DE LOS MATERIALES CITADOS EN LOS APARTADOS 9.2.1 Y 9.2.2 Y CUMPLIENDO LAS CARACTERISTICAS ENUMERADAS EN LOS MISMOS.

9.6 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 EN LAS CANTIDADES NOMINALES SIGUIENTES: 50 GRAMOS, 75 GRAMOS, 125 GRAMOS, 250 GRAMOS, 500 GRAMOS, 750 GRAMOS Y 1 KILOGRAMO.

9.7 LOS PRODUCTOS SUCEDANEOS DE CHOCOLATE DEFINIDOS EN ESTA REGLAMENTACION SERAN COMERCIALIZADOS UNICAMENTE EN LAS CANTIDADES NOMINALES DE 500 GRAMOS, 450 GRAMOS, 400 GRAMOS, 350 GRAMOS, 300 GRAMOS, 250 GRAMOS, 200 GRAMOS, 150 GRAMOS Y 100 GRAMOS, ADOPTANDO LA FORMA DE TABLETA. POR DEBAJO DE 100 GRAMOS NO HABRA LIMITACION DE CANTIDADES Y FORMAS.

9.8 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 PARA LOS PRODUCTOS SUCEDANEOS DEL CHOCOLATE Y CONFITERIA DE SUCEDANEOS DE CHOCOLATE, SUS ETIQUETAS PODRAN LLEVAR EN LA CARA PRINCIPAL EL NOMBRE COMERCIAL O DE FANTASIA QUE ELIJA EL FABRICANTE, INMEDIATAMENTE DEBAJO, LA MENCION <SUCEDANEO DE CHOCOLATE>.

EN LOS CASOS EN QUE SE HAGA USO DE UN NOMBRE COMERCIAL O DE FANTASIA, ESTE IRA EN LA CARA PRINCIPAL O ANVERSO DE LA ENVOLTURA, QUEDANDO TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA UTILIZACION DE LAS PALABRAS <CACAO> O <CHOCOLATE>, ASI COMO TAMBIEN LOS GRUPOS DE SILABAS O LETRAS QUE PUEDAN RECORDAR AQUELLAS PALABRAS (<CHOCO>, <CHOC>, <LATE>, <CAO>, ETC.). NO OBSTANTE, LA PALABRA <CACAO> PODRA FIGURAR EN LA LISTA DE INGREDIENTES.

10.1.2 SE PERMITE EL USO DE LA DENOMINACION <AL CHOCOLATE>, <DE CHOCOLATE> O <CON CHOCOLATE>, EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE, NO DANDO LUGAR A CONFUSION CON EL CHOCOLATE DEFINIDO EN LA REGLAMENTACION DE CACAO Y CHOCOLATE, CONTENGAN UN MINIMO DEL 8 POR 100 DE COMPONENTES DE CACAO EN LOS PRODUCTOS SOLIDOS Y DEL 5 POR 100 EN LOS DEMAS, CALCULADO SOBRE MATERIA SECA. EN CASO DE NO ALCANZARSE ESTOS LIMITES, PODRA EMPLEARSE LA DENOMINACION <AL CACAO>.

10.1.3 SE PROHIBE ACOMPAÑAR A LA DENOMINACION DE LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION UNA MENCIÓN RELATIVA A MATERIAS COMESTIBLES AÑADIDAS SIGUIENTES: 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 DEL PRODUCTO FINAL.

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

10.2 LISTA DE INGREDIENTES: LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION HABRAN DE INDICAR EL CONTENIDO EN MATERIA SECA TOTAL DE CACAO, POR MEDIO DE LA MENCIÓN OBLIGATORIA <CACAO... % MINIMO>.

10.3 CANTIDAD NETA: EN EL CASO DE PRODUCTOS HUECOS DE MOLDE, SE PERMITE QUE LA INDICACION DE LA CANTIDAD NETA SEA SUSTITUIDA POR LA DE LA MASA NETA MINIMA.

TITULO V

EXPORTACION E IMPORTACION

ART. 11. EXPORTACION E IMPORTACION. 11.1 LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION, QUE SE ELABOREN CON DESTINO EXCLUSIVO PARA SU EXPORTACION, A PAISES NO PERTENECIENTES A LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA Y NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA DISPOSICION DEBERAN LLEVAR IMPRESA EN SU EMBALAJE LA PALABRA EXPORT. ADEMAS SU ETIQUETA DEBERA LLEVAR LA PALABRA EXPORT, O CUALQUIER OTRO SIGNO INEQUIVOCAMENTE PARA EVITAR QUE EL PRODUCTO SEA COMERCIALIZADO Y CONSUMIDO EN ESPAÑA.

11.2 LAS EXIGENCIAS DE COMPOSICION NO SE APLICARAN A LOS PRODUCTOS DE IMPORTACION LEGAL Y LEALMENTE FABRICADOS Y COMERCIALIZADOS EN LOS RESTANTES ESTADOS MIEMBROS DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA. LOS CITADOS PRODUCTOS, Y SIEMPRE QUE NO SUPONGAN RIESGOS PARA LA SALUD HUMANA, Y NO AFECTEN A LA APLICACION DEL ARTICULO 36 DEL TRATADO CONSTITUTIVO DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA, PODRAN SER COMERCIALIZADOS EN ESPAÑA CON LA CORRESPONDIENTE DENOMINACION LEGAL DEL ESTADO DE PRODUCCION, O, EN SU DEFECTO, CON UNA DENOMINACION CONSAGRADA POR LOS USOS COSTUMBRES LEALES Y CONSTANTES EN EL ESTADO MIEMBRO DE PRODUCCION O ACOMPAÑADA DE UNA MENCIÓN DESCRIPTIVA LO SUFICIENTEMENTE PRECISA PARA PERMITIR AL COMPRADOR CONOCER SU NATURALEZA REAL.

POR OTRA PARTE, LO DISPUESTO EN LA PRESENTE DISPOSICION SE ENTIENDE SIN PERJUICIO DE LO DISPUESTO EN LOS TRATADOS O CONVENIOS INTERNACIONALES SOBRE LA MATERIA Y QUE RESULTEN DE APLICACION EN ESPAÑA.