

- 3.º Excepcións: érbedo «*Arbutus unedo*», carrasca «*Erica*», eucalipto, tileiro «*Tilia spp.*», urce «*Calluna vulgaris*», manuka ou jelly bush «*Leptospermum*», árbore do té «*Melaleuca spp.*».

4.5.5 Ácidos libres:

- 1.º En xeral non máis de 50 miliequivalentes de ácidos por 1000 g
- 2.º Mel para uso industrial..... non máis de 80 miliequivalentes de ácidos por 1000 g

4.5.6 Índice diastásico e contido en hidroximetilfurfural (HMF), determinados despois da elaboración e mestura.

a) Índice diastásico (escala de Schade):

- 1.º En xeral, excepto mel para uso industrial non menos de 8
- 2.º Meles cun baixo contido natural de enzimas (por exemplo, meles de cítricos) e un contido de HMF non superior a 15 mg/kg..... non menos de 3

b) HMF:

- 1.º En xeral, excepto mel para uso industrial non máis de 40 mg/kg (condicionado ó disposto na alínea a). 2.º anterior)
- 2.º Mel de orixe declarada procedente de rexións de clima tropical e mesturas destes meles non máis de 80 mg/kg

5. Etiquetaxe

5.1 A Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, será aplicable ós produtos definidos no punto 3 precedente, relativo á descrición, definición e denominación dos produtos, conforme as seguintes condicións:

5.1.1 O termo «mel» aplicarase soamente ó produto definido no punto 3.1, relativo á definición de mel, e deberá usarse no comercio para designalo dito produto.

5.1.2 As denominacións a que fan referencia o punto 3.2, relativo ás principais variedades de mel, e o punto 3.3, relativo ó mel de uso industrial, reservaranse ós produtos que neles se definen e deberanse utilizar no comercio para sinalalos. Estas denominacións poderanse substituír pola mera denominación «mel», salvo nos casos do mel filtrado, o mel en panal, o mel con anacos de panal ou panal cortado en mel, e o mel para uso industrial.

Non obstante,

a) No caso do mel para uso industrial, a expresión «unicamente para cocinar» aparecerá na etiqueta na proximidade inmediata da denominación.

b) As ditas denominacións, salvo nos casos do mel filtrado e do mel para uso industrial, poderanse ver completadas con indicacións que fagan referencia:

1.º Á orixe floral ou vexetal, se o produto procede totalmente ou na súa maior parte da orixe indicada e se posúe as características organolépticas, fisicoquímicas e microscópicas da dita orixe.

2.º Á orixe rexional, territorial ou topográfica, se o produto procede enteiraamente da orixe indicada.

3.º A criterios de calidade específicos.

5.1.3 Cando o mel para uso industrial se utilizase como ingrediente nun alimento composto, o termo «mel» poderase empregar na denominación do dito alimento composto en lugar do termo «mel para uso industrial». Non obstante, na lista de ingredientes deberá utilizarse o termo completo a que se refire o punto 3.3, relativo a mel de uso industrial.

5.1.4 Deberán mencionarse na etiqueta o país ou os países de orixe en que o mel fose recolectado.

Non obstante, no caso de mesturas, se os meles son orixinarios de máis dun Estado membro ou país terceiro, a dita mención poderase substituír por unha das seguintes, segundo proceda:

- 1.º «mestura de meles orixinarios da CE»,
- 2.º «mestura de meles non orixinarios da CE»,
- 3.º «mestura de meles orixinarios e non orixinarios da CE».

5.1.5 Para efectos do disposto na Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, en particular, nos seus artigos 15 e 17, as mencións que deberán indicarse conforme o disposto no punto 5.1.4 precedente consideraranse indicacións obrigatorias da etiquetaxe, de conformidade co disposto no artigo 5 da dita norma.

5.2 No caso do mel filtrado e do mel para uso industrial, os contedores para granel, as embalaxes e a documentación comercial deberán indicar claramente a denominación completa, tal como se indica, respectivamente, nos puntos 3.2.2.f), relativo ó mel filtrado, así como no punto 3.3, relativo ó mel para uso industrial.

15599 *REAL DECRETO 1055/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana.* («BOE» 186, do 5-8-2003.)

A Directiva 73/241/CEE do Consello, do 24 de xullo de 1973, relativa á aproximación das lexislacións dos estados membros sobre os produtos de cacao e de chocolate destinados á alimentación humana, foi incorporada ó noso dereito interno polo Real decreto 822/1990, do 22 de xuño, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio do cacao e chocolate.

A mencionada Directiva 73/241/CEE queda substituída e é derogada a partir do 3 de agosto de 2003 pola Directiva 2000/36/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 23 de xuño de 2000, relativa ós produtos de cacao e de chocolate destinados á alimentación humana, o que fai necesaria a súa incorporación ó noso ordenamento xurídico interno mediante a aprobación deste real decreto, polo que, así mesmo, se derro-

ga o citado Real decreto 822/1990, con excepción do título VI, relativo a métodos de análise, da mencionada regulamentación técnico-sanitaria, os cales poderán ser complementados cos métodos de análise validados internacionalmente ou aprobados polo Codex, para verificalo cumprimento do establecido neste real decreto.

A Directiva 2000/36/CE, ten por obxecto establecer os requisitos esenciais que deben cumprir os produtos de cacao e de chocolate destinados á alimentación humana, co fin de levar a cabo a súa regulación permitindo que poidan circular libremente no mercado interior.

De acordo co anterior, mediante este real decreto preténdese definir e fixa-las condicións e características que deben cumprir para a súa presentación, comercialización e consumo os mencionados produtos e supón, respecto da lexislación anterior, a modificación de determinadas definicións daqueles, tendo en conta a evolución tecnolóxica que os afecta. Ademais, lévase a cabo a necesaria adaptación destes produtos á lexislación comunitaria xeral aplicable a tódolos produtos alimenticios, especialmente nas materias de etiquetaxe, hixiene, materiais en contacto cos alimentos, edulcorantes e outros aditivos autorizados, axentes aromáticos, disolventes de extracción e métodos de análise.

Por outro lado, nos produtos de chocolate permítese a adición de ata un máximo do cinco por cento de graxas vexetais distintas á manteiga de cacao, sempre que as ditas graxas sexan equivalentes á manteiga de cacao, cumpran os requisitos establecidos e vaian acompañadas dunha etiquetaxe adicional complementaria á esixida polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.

Por último, e en cumprimento do sinalado na Sentencia do 16 de xaneiro de 2003, do Tribunal de Xustiza das Comunidades Europeas, procede modifica-lo punto 7 do artigo 2, relativo a sucedáneos de chocolate, da regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos derivados de cacao, derivados de chocolate e sucedáneos de chocolate, aprobada polo Real decreto 823/1990, do 22 de xuño.

Na tramitación desta disposición foron consultadas as comunidades autónomas, e os sectores afectados, e emitiu o preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e da ministra de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 1 de agosto de 2003,

DISPÓN O :

Artigo único. *Aprobación da regulamentación técnico-sanitaria sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana, e ámbito de aplicación.*

1. Apróbese a regulamentación técnico-sanitaria sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana, que se insire a continuación deste real decreto.

2. A regulamentación técnico-sanitaria aprobada por este real decreto aplicarase ós produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana definidos no seu punto 1 e é de obrigado cumprimento para tódolos fabricantes, elaboradores, envasadores, comerciantes e importadores de produtos de cacao e chocolate.

Disposición adicional única. *Modificación da regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos derivados de cacao, derivados de chocolate e sucedáneos de chocolate, aprobada polo Real decreto 823/1990, do 22 de xuño.*

O punto 7 do artigo 2 da regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos derivados de cacao, derivados de chocolate e sucedáneos de chocolate, aprobada polo Real decreto 823/1990, do 22 de xuño, queda redactado da seguinte forma:

«Sucedáneos de chocolate: son aqueles preparados que, baixo formatos ou moldeados especiais e que son susceptibles pola súa presentación, aspecto ou consumo de ser confundidos co chocolate, cumpren os requisitos establecidos para este produto na regulamentación técnico-sanitaria sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana, excepto en que a manteiga de cacao foi substituída total ou parcialmente por outras graxas vexetais comestibles ou as súas fraccións hidroxenadas ou non hidroxenadas e a diferenciación clara na etiquetaxe.

A definición de "sucedáneos de chocolate" unicamente afecta os preparados nos que se substitúa total ou parcialmente a manteiga de cacao por outras graxas vexetais, segundo se indica no parágrafo precedente e, por tanto, non é de aplicación ós produtos ós que se lles adicionen graxas vexetais distintas á manteiga de cacao, de acordo co establecido no punto 2 da mencionada regulamentación técnico-sanitaria, sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana.»

Disposición transitoria única. *Réxime transitorio.*

Os produtos etiquetados con anterioridade ó 3 de agosto de 2003, e que non se axusten ó disposto neste real decreto, poderán seguir comercializándose ata que se esgoten as existencias, sempre que se axusten ó disposto polas disposicións vixentes con anterioridade á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó establecido nel e, en particular, o Real decreto 822/1990, do 22 de xuño, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio do cacao e chocolate, con excepción do título VI, relativo a métodos de análise, da mencionada regulamentación técnico-sanitaria, os cales poderán ser complementados cos métodos de análise validados internacionalmente ou aprobados polo Codex, para verificalo cumprimento do establecido nesta disposición.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ó abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución, que lle atribue ó Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e da sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Facultade de desenvolvemento.*

Os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo poderán dictar, no ámbito

das súas respectivas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto e, se é o caso, para a actualización da regulamentación técnico-sanitaria que se aproba, cando iso sexa necesario.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca o 1 de agosto de 2003.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente primeiro do Goberno
e ministro da Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

Reglamentación técnico-sanitaria sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana

1. Definicións, características dos produtos e denominacións de venda

1.1 Manteiga de cacao.—É a materia graxa obtida de sementes ou parte de sementes de cacao e que teña as características seguintes:

a) Contido de ácidos graxos libres expresados en ácido oleico: 1,75 por cento como máximo.

b) Materia insaponificable determinada mediante éter de petróleo: 0,5 por cento como máximo, excepto para a manteiga de cacao de presión, na que non superará o 0,35 por cento.

1.2 Cacao en po, cacao.—É o produto obtido pola transformación en po de grans de cacao limpos, escascados e torrados e que conteña un 20 por cento, como mínimo, de manteiga de cacao, calculado sobre o peso da materia seca, e, como máximo, un 9 por cento de auga.

1.3 Cacao magro en po, cacao magro, cacao desengraxado en po, cacao desengraxado.—O cacao en po que conteña menos do 20 por cento de manteiga de cacao calculado sobre materia seca.

1.4 Chocolate en po.—É o produto consistente nunha mestura de cacao en po e azucres que conteña, como mínimo, un 32 por cento de cacao en po.

1.5 Chocolate en po para beber, chocolate familiar en po, cacao azucrado, cacao en po azucrado.—É o produto consistente nunha mestura de cacao en po e de azucres que conteña, como mínimo, un 25 por cento de cacao en po.

1.6 Chocolate.

a) É o produto obtido a partir de produtos de cacao e azucres que conteña, sen prexuízo do disposto na alínea b) deste punto, un 35 por cento, como mínimo, de materia seca total de cacao, do cal un 18 por cento como mínimo será manteiga de cacao e un 14 por cento como mínimo materia seca e desengraxada de cacao.

b) Non obstante, cando esta denominación se utilice e complete cos termos:

1.º «Flocos», «fideos», o produto presentado nalgunha desas formas conterá como mínimo un 32 por cento de materia seca total de cacao, da cal un 12 por cento, como mínimo, será de manteiga de cacao, e un 14 por cento, como mínimo, de materia seca e desengraxada de cacao.

2.º «Cobertura», o produto conterá polo menos o 35 por cento de materia seca total de cacao, da cal un 31 por cento, como mínimo, será manteiga de cacao, e un 2,5 por cento, como mínimo, de materia seca e desengraxada de cacao.

3.º Chocolate con abelás «gianduia» (ou un dos derivados da palabra «gianduia»), o produto debe ser obtido, en primeiro lugar, a partir de chocolate cun contido mínimo de materia seca total de cacao do 32 por cento, do cal un 8 por cento, como mínimo, será materia seca e desengraxada de cacao, e, en segundo lugar, a partir de abelás finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g e un máximo de 40 g por cada 100 g de produto.

Poderase engadi-lo seguinte:

1) Leite ou materia seca de leite, procedente da evaporación do leite, nunha proporción tal que o produto acabado non conteña máis do 5 por cento de materia seca de leite.

2) Améndoas, abelás e outras variedades de froitos de casca, partidos ou enteiros, nunha cantidade que, sumada á de abelás moídas, non exceda do 60 por cento do peso total do produto.

1.7 Chocolate con leite.

a) É o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e leite ou produtos lácteos, e que conteña, sen prexuízo do establecido na alínea b) deste punto:

1.º Como mínimo, un 25 por cento de materia seca total de cacao.

2.º Como mínimo, un 14 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea.

3.º Como mínimo, un 2,5 por cento de materia seca e desengraxada de cacao.

4.º Como mínimo, un 3,5 por cento de materia graxa láctea, e

5.º Como mínimo, un 25 por cento de materia graxa total (manteiga de cacao e materia graxa láctea).

b) Non obstante, cando esta denominación se utilice e complete cos termos:

1.º «Flocos» ou «fideos», o produto presentado nalgunha desas formas conterá polo menos un 20 por cento de materia seca total de cacao, e polo menos un 12 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, e polo menos o 12 por cento de materia graxa total (de manteiga de cacao e materia graxa láctea).

2.º «Cobertura», o produto conterá como mínimo un 31 por cento de materia graxa total (de manteiga de cacao e materia graxa láctea).

3.º Chocolate con leite con abelás «gianduia» (ou un dos derivados desta palabra): o produto obtido, en primeiro lugar, a partir de chocolate con leite cun contido mínimo de 10 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, e, en segundo lugar, de abelás finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g e un máximo de 40 g por cada 100 g de produto. Tamén se poderán engadir améndoas, abelás e outros froitos de casca, partidos ou enteiros, nunha cantidade que, sumada á das abelás moídas, non exceda do 60 por cento do peso total do produto.

c) Cando nesta denominación o termo «con leite» se substitúa por:

1.º «Con nata», o produto terá un contido mínimo de materia graxa láctea de 5,5 por cento.

2.º «Con leite desnatado», o produto non poderá conter máis dun 1 por cento de materia graxa láctea.

1.8 Chocolate familiar con leite.—É o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e leite ou produtos lácteos, e que conteña:

1.º Como mínimo, un 20 por cento de materia seca total de cacao.

2.º Como mínimo, un 20 por cento de extracto seco de leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado, desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea.

3.º Como mínimo, un 2,5 por cento de materia seca e desengraxada de cacao.

4.º Como mínimo, un 5 por cento de materia graxa láctea, e

5.º Como mínimo, un 25 por cento de materia graxa total (manteiga de cacao e materia graxa láctea).

1.9 Chocolate branco.—É o produto obtido a partir de manteiga de cacao, leite ou produtos lácteos e azucres e que conteña, como mínimo, un 20 por cento de manteiga de cacao e, polo menos, un 14 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, do que un 3,5 por cento como mínimo corresponderá a materia graxa láctea.

1.10 Chocolate recheo.—É o produto recheo coa parte exterior constituída por un dos produtos definidos nos puntos 1.6, 1.7, 1.8 e 1.9. Esta designación non se aplicará ós produtos en que o interior estea constituído por produtos de panadería, pastelería, galletería ou repostería ou por xeado.

A porción exterior de chocolate dos produtos con tal denominación constituirá, como mínimo, un 25 por cento do peso total do dito produto.

1.11 Chocolate de facer.—É o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e fariña ou amidón de trigo, de arroz ou de millo, que conteña, polo menos, un 35 por cento de materia seca total de cacao, do que, polo menos, un 18 por cento será manteiga de cacao, e, polo menos, un 14 por cento será materia seca e desengraxada de cacao, e, como máximo, un 8 por cento de fariña ou amidón.

1.12 Chocolate familiar de fazer.—É o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e fariña ou amidón de trigo, de arroz ou de millo, que conteña, polo menos, un 30 por cento de materia seca total de cacao, do que, polo menos, un 18 por cento será manteiga de cacao, e, polo menos, un 12 por cento será materia seca e desengraxada de cacao e, como máximo, un 18 por cento de fariña ou amidón.

1.13 Bombón de chocolate.—É o produto do tamaño dun bocado, constituído:

1.º ben por chocolate recheo,

2.º ben por chocolate ou por unha xustaposición ou unha mestura de chocolate de acordo coas definicións dos puntos 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 e doutras materias comestibles, sempre que o chocolate represente, polo menos, o 25 por cento do peso total do produto.

2. Adición de graxas vexetais distintas á manteiga de cacao e as súas características

2.1 Ós produtos de chocolate definidos nos puntos 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 e 1.12 poderánselles engadirlas graxas vexetais distintas da manteiga de cacao que se definen e enumeran no punto 2.2. Esta adición non poderá exceder do 5 por cento en relación co produto aca-

bado, unha vez deducido o peso total das outras materias comestibles que se utilizasen de conformidade co punto 3, sen que se reduza o contido mínimo en manteiga de cacao ou en materia seca total de cacao.

2.2 As características das graxas vexetais mencionadas no punto 2.1 son, soas ou mesturadas, equivalentes da manteiga de cacao e deberán cumprilos seguintes criterios:

a) Ser graxas vexetais non láuricas ricas en triglicéridos monoinsaturados simétricos do tipo POP, POSt, StOSt.(1)

b) Ser miscibles en calquera proporción con manteiga de cacao e ser compatibles coas súas propiedades físicas (punto de fusión e temperatura de cristalización, velocidade de fusión, necesidade dunha fase de temperado).

c) Obterse unicamente mediante tratamentos de refinado ou de fraccionamento; a modificación enzimática da estrutura do triglicérido queda excluída.

Segundo estes criterios poden utilizarse as seguintes graxas vexetais, obtidas das plantas que se mencionan a seguir:

Denominación das graxas vexetais	Denominación científica das plantas das que se poden obter as ditas graxas
Illipe, sebo de Borneo ou Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
Aceite de palma	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Óso de mango	<i>Mangifera indica</i>

(1) P (ácido palmítico), O (ácido oleico), St (ácido esteárico).

Como excepción, permítese a utilización de aceite de coco para o chocolate que se utilice na fabricación de xeados e outros produtos conxelados similares.

3. Ingredientes facultativos autorizados. Adición de substancias comestibles

3.1 Con independencia do disposto nos puntos 2.1 e 3.2, ós produtos de chocolate definidos nos puntos 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 e 1.12 poderánselles engadir tamén outras substancias comestibles.

Non obstante a adición de:

1.º Graxas animais e os seus preparados que non procedan exclusivamente do leite, queda prohibida.

2.º Fariñas, féculas ou amidóns, só se autorizará cando a dita adición se axuste ás definicións establecidas nos puntos 1.11 e 1.12.

A cantidade de materias comestibles engadidas non poderá exceder do 40 por cento do peso total do produto acabado.

3.2 Ós produtos definidos nos puntos 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 e 1.12 unicamente se lles poderán engadir aqueles axentes aromatizantes que non simulen o sabor do chocolate ou da materia graxa láctea.

4. Cálculo de porcentaxes

Os contidos mínimos dos produtos a que se refiren os puntos 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 e 1.12 calcularanse unha vez deducido o peso dos ingredientes previstos no punto 3. No caso dos produtos dos puntos 1.10 e 1.13, o contido mínimo deberá calcularse tras deducilo peso dos ingredientes tal como se prevé no punto 3, así como o peso do recheo.

No caso dos produtos definidos nos puntos 1.10 e 1.13, os contidos do chocolate calcularanse en relación co peso total do produto acabado, incluído o recheo.

5. Azucres

Para efectos deste real decreto, o uso de azucres na elaboración dos produtos obxecto desta regulamentación técnico-sanitaria non se limita ós mencionados no Real decreto 1261/1987, do 11 de setembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización dos azucres destinados ó consumo humano.

6. Etiquetaxe

A Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, será aplicable ós produtos definidos no punto 1, conforme as condicións seguintes:

a) As denominacións de venda que figuran no punto 1 só se aplicarán ós produtos que nel figuran e deberán ser utilizadas no comercio para designalos.

Non obstante, as ditas denominacións de venda poderán tamén utilizarse, de forma complementaria e conforme as disposicións ou usos que lles sexan aplicables no Estado membro en que teña lugar a venda ó consumidor final, para designar outros produtos que non poidan confundirse cos que se definen no punto 1.

b) Os produtos de chocolate definidos nos puntos 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 e 1.12, que conteñan materias graxas vexetais distintas da manteiga de cacao, poderanse comercializar, sempre que na súa etiquetaxe figure a mención ben visible e claramente lexible «contén graxas vexetais ademais de manteiga de cacao». A dita indicación deberá aparecer no mesmo campo visual que a lista de ingredientes, claramente diferenciada da dita lista, en caracteres de, polo menos, igual tamaño, en letra grosa e cerca da denominación de venda. Non obstante este requisito, a denominación de venda tamén pode aparecer noutro lugar.

c) Cando os produtos descritos nos puntos 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 e 1.13 se vendan en variados, as súas denominacións de venda poderán substituírse polas denominacións «chocolates variados» ou «chocolates recheos variados», ou unha denominación similar. Neste caso, poderá haber unha única lista de ingredientes para o conxunto de produtos que compoñan a variedade.

d) A etiquetaxe dos produtos de cacao e de chocolate definidos nos puntos 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.11 e 1.12 deberá indica-lo contido de materia seca total de cacao mediante a mención «cacao:... % mínimo».

e) Para os chocolates de facer e familiar de facer, deberá incluírse a expresión «para o seu consumo cocido» acompañando a denominación.

f) A etiquetaxe dos produtos correspondentes ó punto 1.3 deberá indica-lo contido de manteiga de cacao.

Así mesmo, a etiquetaxe dos produtos correspondentes ó punto 1.5 complementarase coa mención «magro» ou «desengraxado» cando o cacao sexa magro ou estea desengraxado, conforme o punto 1.3; neste caso, tamén deberá indica-lo contido de manteiga de cacao.

g) As denominacións de venda «chocolate», «chocolate con leite» e «cobertura de chocolate» previstas no punto 1 poderanse completar mediante mencións ou cualificativos referentes a criterios de calidade, sempre que os produtos conteñan:

1.º No caso do chocolate, como mínimo un 43 por cento de materia seca total de cacao, da cal, polo menos, un 26 por cento será de manteiga de cacao.

2.º No caso do chocolate con leite, como mínimo, un 30 por cento de materia seca total de cacao e un 18 por cento de extracto seco procedente do leite obtido da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semi-desnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, do cal, polo menos, un 4,5 por cento será materia graxa láctea.

3.º No caso da cobertura de chocolate, como mínimo, un 16 por cento de materia seca e desengraxada de cacao.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA E DEPORTE

15693 *CORRECCIÓN de erros do Real decreto 831/2003, do 27 de xuño, polo que se establece a ordenación xeral e as ensinanzas comúns da educación secundaria obrigatoria.* («BOE» 187, do 6-8-2003.)

Advertidos erros no Real decreto 831/2003, do 27 de xuño, polo que se establece a ordenación xeral e as ensinanzas comúns da educación secundaria obrigatoria, publicado no «Boletín Oficial del Estado», suplemento número 10 en lingua galega, do 1 de agosto de 2003, procédese a efectua-la oportuna rectificación.

No anexo 1, páxina 1534, segunda columna, nos «Criterios de avaliación» (disciplina de «lingua castelá e literatura», primeiro curso), débense suprimi-los criterios 8 e 9, pasando, pola súa vez, os criterios 10 e 11 a ser numerados como 8 e 9, respectivamente.

No anexo 1, páxina 1553, na «Introducción» da disciplina de «música» débese incluír un último parágrafo coa seguinte redacción:

«Os contidos que figuran en primeiro e segundo curso impartiranse no primeiro curso, de conformidade co fixado no artigo 7 deste real decreto.»

No anexo 1, páxina 1561, a continuación do texto relativo á disciplina «ciencias da natureza» e antes do texto relativo á disciplina de «educación física», debe aparecer-lo seguinte texto correspondente á disciplina de «cultura clásica»:

«Educación secundaria obrigatoria

CULTURA CLÁSICA

Introducción

Con esta disciplina preténdese dotar tódolos alumnos da educación secundaria obrigatoria dun coñecemento suficiente da contribución do mundo clásico á civilización occidental nos ámbitos literario, artístico, filosófico, científico e lingüístico, para que poidan comprender mellor o seu propio mundo. Deste modo afortálase a súa conciencia histórica e a súa capacidade crítica, ó mesmo