

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARÍA DEL GOBIERNO

15103 REAL DECRETO 822/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate.

Para cumplir el mandato de desarrollo del Código Alimentario Español, previsto en el Decreto de Presidencia del Gobierno 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), se dictó el Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1976), por el que se aprobaba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate; dicho Decreto fue modificado por el Real Decreto 2687/1976, de 16 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 26 de noviembre) y, posteriormente, por el Real Decreto 2354/1986, de 10 de octubre («Boletín 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 armonización de nuestro derecho interno con la normativa comunitaria y, más en concreto, con la Directiva del Consejo 73/241/CEE, de 24 de julio de 1973 («Diario Oficial» núm. L 228/23, de 16 de agosto), modificada, entre otras, por las Directivas 75/155/CEE, de 4 de marzo de 1975 («Diario Oficial» núm. L 64/21, de 11 de marzo; 76/628/CEE, de 20 de julio de 1976 («Diario Oficial» núm. L 228/1, de 16 de agosto); 78/609/CEE, de 29 de junio de 1978 («Diario Oficial» núm. L 197/10, de 22 de julio); 78/842/CEE, de 10 de octubre de 1978 («Diario Oficial» núm. L 291/15, del 17); 80/608/CEE, de 30 de junio de 1980 («Diario Oficial» núm. L 170/33, de 3 de julio), y 89/344/CEE, de 3 de mayo de 1989 («Diario Oficial» núm. L 142/19, de 25 de mayo).

Por otra parte, otras Directivas comunitarias han llevado a armonizar también normas técnico-sanitarias españolas, como la del etiquetado y publicidad de los productos envasados y la referente al contenido efectivo.

Al no entrar en el ámbito de aplicación de la Directiva 73/241/CEE todos los productos a los que se aplicaba el Decreto 3610/1975, ha parecido más conveniente recoger en esta Reglamentación técnico-sanitaria lo referente a la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate, dejando para otra norma distinta todo lo referente a los productos derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate.

De esta forma, y como tal Reglamentación técnico-sanitaria, esta norma se configura con la estructura habitual de este tipo de disposiciones horizontales de carácter sanitario. Es decir, se recogen no sólo los aspectos previstos en las Directivas citadas, sino que además 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 disposición sea obstáculo al principio de la libre circulación de mercancías establecido en los artículos 30 y 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, así como de las obligaciones derivadas de otros Tratados o Convenios Internacionales.

El presente Real Decreto y la Reglamentación técnico-sanitaria que se adjunta al mismo se aprueba al amparo de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en relación con el artículo 2.º del mismo cuerpo legal, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 149.1.10.ª y 16.ª de la Constitución Española.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de junio de 1990,

DISPONGO:

Artículo único. Se aprueba la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las prescripciones a que se refieren los epígrafes 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 artículo 2.º; los párrafos segundo y tercero del epígrafe 3.5, los epígrafes 3.6, 3.8, 3.9, 3.10 y 3.11 del artículo 3.º; el epígrafe 6.10 del artículo 6.º; los epígrafes 9.7, 9.8, 9.9 del artículo 9.º, y el epígrafe 10.1 en su integridad, a excepción de 10.1.4 y 10.2 del artículo 10, no serán exigibles hasta pasados veinticuatro meses, a contar desde la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del presente Real Decreto y de la Reglamentación técnico-sanitaria aprobada por el mismo.

Segunda.—Exclusivamente durante el período al que se refiere la disposición transitoria primera, permanecerán 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 disposición transitoria primera.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogados el Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre («Boletín Oficial del Estado», de 20 de enero de 1976); el Real Decreto 2687/1976, de 16 de octubre («Boletín Oficial del Estado», de 26 de noviembre); el Real Decreto 2354/1986, de 10 de octubre («Boletín 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 Reglamentación técnico-sanitaria se dicta al amparo y de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1, 10.ª y 16.ª de la Constitución.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín 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 Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

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

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por cacao y chocolate, y fijar con carácter obligatorio las normas reguladoras de dichos productos:

1.1 Esta Reglamentación 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 jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos competentes, dedican su actividad a la fabricación de los productos definidos en esta Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Con arreglo a la presente Reglamentación, se entenderá por productos de cacao y chocolate los productos destinados a la alimentación humana que se definen a continuación:

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 epígrafe 4.2 del artículo 4.º, más de un 5 por 100

de cáscara y germen, no eliminados, ni más de un 10 por 100 de cenizas, calculándose 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 partículas recogidas separadamente en el momento del descascarillado y del desgerminado, y que contienen, como mínimo 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 mecánico 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 mecánico y que contiene, salvo la definición de la torta de cacao desgrasada del epígrafe 2.6 del presente artículo, como mínimo, un 20 por 100 de manteca de cacao, calculándose el contenido sobre la masa de la materia seca y, como máximo, un 9 por 100 de humedad.

2.6 Torta de cacao magra, torta de cacao desgrasada: La torta de cacao cuyo contenido mínimo en manteca de cacao es de un 8 por 100, calculado sobre la masa de la materia seca.

2.7 Torta de cacao de torsión («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 presión hidráulica, transformada en polvo por un procedimiento mecánico y que contiene, salvo la definición de cacao magro en polvo del epígrafe 2.9 del presente artículo, por lo menos, un 20 por 100 de manteca de cacao, calculado sobre la masa de la materia seca y, como máximo, 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 mínimo 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 proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 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 proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 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 proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 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 proporción 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:

2.14.1 Manteca de cacao de presión o manteca de cacao: La manteca de cacao obtenida por presión 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 características:

Contenido de insaponificable, determinado por éter de petróleo: no más de 0,35 por 100.

Acidez (contenido en ácidos grasos libres): inferior al 1,75 por 100; expresado en ácido oleico.

2.14.2 Manteca de cacao de «expeller»: La manteca de cacao obtenida por torsión («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 características:

Contenido de insaponificable, determinado por el éter de petróleo: no más de 0,50 por 100.

Acidez (contenido en ácidos grasos libres): inferior al 1,75 por 100, expresado en ácido oleico.

2.14.3 Manteca de cacao refinada: La manteca de cacao obtenida por presión, por torsión («expeller»), por extracción por medio de un disolvente o por una combinación 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 está refinada de conformidad con el epígrafe 3.4 del artículo 3.º, 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, ésta deberá haberse obtenido a partir de las materias primas enumeradas anteriormente. Responde a las siguientes características:

Contenido de insaponificable determinado por el éter del petróleo no más de 0,50 por 100.

Acidez (contenido en ácidos grasos libres): inferior al 1,75 por 100 expresado en ácido 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 características fijadas para las diferentes categorías 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 adición de manteca de cacao, y que contiene, salvo las definiciones de fideos de chocolate, chocolate con avellanas gianduja y de cobertura de chocolate, como mínimo, 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 calcularán después de deducir de la masa las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 del artículo 3.º

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 fécula de trigo, arroz o maíz, con o sin adición de manteca de cacao y que contiene, como mínimo, 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 máximo, un 8 por 100 de harina. Dichos porcentajes se calcularán después de deducir de la masa las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 del artículo 3.º

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 adición de manteca de cacao y que contiene como mínimo, 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 calcularán después de deducir de la masa las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 de artículo 3.º

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 fécula de trigo, arroz o maíz, con o sin adición de manteca de cacao y que contiene, como mínimo, 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 máximo, un 18 por 100 de harina. Dichos porcentajes se calcularán después de deducir de la masa las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 del artículo 3.º

2.18 Copos, fideos, escamas, gránulos o formas similares de chocolate: El chocolate en cualquiera de estas formas, cuyo contenido mínimo 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 mínimo en materia seca total del cacao es del 32 por 100, el del cacao seco desgrasado del 8 por 100, por una parte, y de avellana finamente molidas, por otra, en tal proporción que 100 gramos de producto contenga un mínimo de 20 gramos y un máximo de 40 gramos de dichas avellanas.

Además podrán añadirse:

Leche o materias procedentes de la deshidratación parcial o total de la leche completa o de la leche parcial o totalmente descremada, en la proporción que el producto acabado no contenga más de un 5 por 100 de masa en materia seca total de origen láctico, de la que un máximo de 1,25 por 100 sea grasa butírica.

Almendras, avellanas y nueces, enteras o en pedazos, en tal proporción 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 butírica o de materias sólidas procedentes de la deshidratación de la leche, con o sin adición 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 mínimo del:

Veinticinco por 100 de materia seca total de cacao que incluya, a menos, un 2,5 por 100 de cacao seco desgrasado.

Catorce por 100 de materia sólida procedente de la evaporación de la leche que incluya, al menos, un 3,5 por 100 de grasa butírica.

Veinticinco por 100 de materia grasa total y un máximo del 55 por 100 de sacarosa.

Estos porcentajes se calcularán después de deducir de la masa las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 del artículo 3.º

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 deshidratación total o parcial de la leche, de mantequilla o de grasa butírica o de materias sólidas procedentes de la evaporación de la leche, con o sin adición de manteca de cacao y que contiene:

Un mínimo del 20 por 100 de materia seca total de cacao, que incluya, al menos, un 2,5 por 100 de cacao seco desgrasado.

Un mínimo del 20 por 100 de materias sólidas procedentes de la evaporación de la leche, que incluya, al menos, un 5 por 100 de grasa butírica.

Un mínimo del 25 por 100 de materia grasa total.
55 por 100, como máximo, de sacarosa.

Estos porcentajes se calcularán después de deducir de la masa, las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 del artículo 3.º

2.22 Copos, fideos, gránulos o formas similares de chocolate con leche: El chocolate con leche en cualquiera de estas formas, cuyo contenido mínimo en materia seca total de cacao es de un 20 por 100, el de materias grasas procedentes de los ingredientes enumerados en el artículo 2.20 de un 12 por 100, como mínimo, que incluya un 3 por 100 de grasa butírica y el contenido máximo 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 mínimo en materias sólidas procedentes de la leche es de un 10 por 100, por una parte, y de avellanas finamente trituradas, por otra, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan como máximo 40 gramos y como mínimo 15 gramos de avellanas.

Además, podrán añadirse almendras, avellanas y nueces, enteras o en trozos, en tal proporción 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 sólidas procedentes de la deshidratación total o parcial de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la mantequilla o de grasa butírica y que contiene:

Un mínimo del 20 por 100 de manteca de cacao.

Un mínimo del 14 por 100 de los ingredientes de origen lácteo que incluya, al menos, un 3,5 por 100 de grasa butírica.

Un máximo del 55 por 100 de sacarosa.

Estos porcentajes se calcularán después de deducir de la masa, las adiciones previstas en los epígrafes 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 y 3.11 del artículo 3.º

2.25 Coberturas de chocolate: Son los chocolates elaborados de acuerdo con las características de algunos de los tipos siguientes, expresados sobre materia seca:

2.25.1 Cobertura de chocolate: Es el chocolate cuyos contenidos mínimos 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 mínimos 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 mínimo 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 bollería, de pastelería y de repostería, cuya parte exterior está 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 Bombón de chocolate: El producto del tamaño de una porción constituido:

Bien por chocolate relleno.

Bien por una yuxtaposición 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 mínimo, 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 exclusión de:

Harinas, almidones y féculas.

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.º *Manipulaciones permitidas.*—En la elaboración del cacao y chocolate se observarán las siguientes prescripciones:

3.1 Los procedimientos tecnológicos empleados en la elaboración y conservación, asegurarán un correcto estado higiénico-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 torsión, el cacao en polvo desgrasado o no, pueden alcalinizarse exclusivamente por uno o varios de los productos siguientes: Carbonatos alcalinos, hidróxidos alcalinos, carbonato de magnesio, óxido 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 adición de ácido cítrico o ácido tartárico a los productos así tratados en una proporción que no sobrepase el 0,5 por 100 de la masa total del producto.

El contenido máximo en cenizas del producto será del 14 por 100 de la materia grasa desgrasada, si el producto ha sufrido el tratamiento previsto más arriba.

3.3 La manteca de cacao sólo podrá someterse a los siguientes tratamientos: Filtración, centrifugación y otros procedimientos físicos usuales para su clarificación.

Asimismo, podrá aplicarse tratamiento por vapor de agua sobrecalentado en vacío y otros procedimientos físicos para la desodorización.

3.4 Para el refinado de la manteca de cacao quedan autorizados: El tratamiento alcalino para su neutralización y el tratamiento, por una o varias veces, de las siguientes sustancias:

Bentonita.

Carbón activo.

Sustancias similares empleadas para la decoloración, autorizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

3.5 Se permite la adición de lecitina vegetal técnicamente pura, cuyo índice de peróxidos, expresado en miliequivalentes por kilogramo, no sobrepase el 10, a los productos enumerados en el artículo 2.º, con excepción del cacao en grano.

La denominación del producto irá acompañada de la mención de esta adición 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 artículo 2.º no podrán contener más de un 0,5 por 100 de su masa total en fosfátidos; no obstante, este porcentaje se aumentará al 1 por 100 para las diversas clases de cacao en polvo, el chocolate familiar con leche, así 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 fabricación de preparados instantáneos, siempre que las disposiciones correspondientes lo admitan y que lleven una indicación de este destino en los embalajes y en los documentos comerciales.

Las lecitinas usadas responderán a las características que para las mismas se recogen en la Orden de 28 de julio de 1988 («Boletín Oficial del Estado», de 12 de agosto), por la que se establecen los criterios de pureza de lecitinas, citratos de calcio y ácido ortofosfórico, utilizados como aditivos en la elaboración de productos alimenticios y del propilenglicol utilizados como diluyente de antioxidantes.

3.6 Con exclusión de los compuestos aromáticos que recuerdan el sabor del chocolate natural o de la materia grasa de la leche, se permite la adición de sustancias aromáticas naturales e idénticas a las naturales, así 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, así como a los bombones de chocolate y a las coberturas.

3.7 Se permite la adición, como ingredientes, de otros productos alimenticios, siempre que se ajusten a su correspondiente normativa, a los chocolates definidos en los epígrafes 2.16, 2.17, 2.20, 2.21, 2.24 y 2.25 del artículo 2.º

3.8 La cantidad añadida de estos productos alimenticios, en relación 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 prácticamente 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 prácticamente no se puede discernir.

3.9 En el caso de chocolates rellenos y de bombones de chocolate, los productos alimenticios añadidos, según el epígrafe 3.7 del artículo 3.º, 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 epígrafes 2.26 y 2.27 del artículo 2.º, respectivamente.

3.10 Se permite que los productos enumerados en el artículo 2.º, 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 proporción 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, así como los bombones de chocolate, podrán ir parcialmente adornados en la superficie con productos comestibles, en una cantidad máxima del 10 por 100 de su masa total.

En tal caso:

- a) Los límites superiores del 40 por 100 y del 30 por 100 fijados en el epígrafe 3.10 del artículo 3.º engloban a los productos de adorno.
 b) Los límites inferiores al 25 por 100 fijados para la presencia de diversas clases de chocolate, en el chocolate relleno y los bombones de chocolate, se aplicarán a la masa total del producto, incluido el adorno.

Art. 4.º *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, así como conservadores, colorantes o edulcorantes artificiales u otros aditivos no autorizados.

Utilizar cacao en mal estado de conservación o atacado por parásitos, con síntomas de enranciamiento y sustancias nocivas.

4.2 No se permite emplear en la elaboración de chocolate y coberturas: Cascarillas de cacao, o finos de cacao, dextrina, sustancias inertes y otros productos similares no autorizados en esta Reglamentación.

4.3 Se prohíbe añadir:

Harinas, almidones y féculas, salvo en aquellos productos definidos en el artículo 2.º, que expresamente lo permitan.

Grasas vegetales, distintas de la manteca de cacao, y grasas animales distintas de la grasa butírica.

4.4 No se permite adicionar a los cacaos, chocolates y coberturas, otros aditivos que los que aparecen en la presente Reglamentación. El Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrá modificarlos por Orden cuando razones higiénico-sanitarias, posteriores conocimientos científicos, la introducción de nuevas técnicas o su adecuación a la normativa de la CEE así lo aconsejen.

4.5 No se permitirá la presencia o utilización en el cacao y chocolate de:

Sustancias que por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.

Aditivos no autorizados. No obstante, podrán contener otros aditivos, en aplicación del principio de transferencia, siempre y cuando su presencia sea únicamente debida a que estén contenidos en alguno de sus ingredientes, para los que se encuentren legalmente autorizados y no cumplan función tecnológica en el producto terminado.

Impurezas extrañas a las materias primas empleadas.

Cuerpos extraños.

Gérmenes patógenos o perjudiciales para el consumidor o para el propio producto.

TITULO III

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 5.º *Requisitos industriales.*-Las fábricas de cacao y chocolate, cumplirán las siguientes exigencias:

5.1 Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y en general, manipulación de productos intermedios o finales, estarán aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos y que se interfieran en dichas manipulaciones.

5.2 Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción, destinados a estar en contacto con los cacaos o chocolates, sus materias primas, productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

Art. 6.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*-De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de cacao y chocolate habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

6.1 Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte o habita sus comidas cualquier clase de personal, de manera que no haya transferencias que puedan alterar sus condiciones.

6.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de sistemas de desagüe precisos. Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura.

6.3 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones e elementos industriales, así como para el aseo del personal.

6.4 Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios.

6.5 Todos los locales deben mantenerse en estado de gran pulcritud y limpieza.

6.6 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas, artículos en curso de elaboración y productos elaborados, así como los envases, serán de características tales que no puedan transmitir al producto, propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en condiciones de higiene y limpieza.

6.7 Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para asegurar la conservación de sus productos en las mejores condiciones de higiene y limpieza y sin contaminación por proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores y otros animales.

6.8 Permitirán la rotación periódica de las existencias, en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exige cada producto.

6.9 Los fabricantes o elaboradores de cacao y chocolate deberán disponer de abastecimiento de agua potable, tal como se define en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el Abastecimiento y Control de Calidad de Aguas Potables de Consumo Público o, en su defecto, contarán con las instalaciones necesarias de trabajo y depuración de aguas, de forma que, gracias a dichos tratamientos, se garantice la potabilidad del agua resultante.

6.10 Deberán 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 Reglamentación. De las determinaciones analíticas efectuadas, se conservarán los datos obtenidos durante un periodo mínimo de dos años.

Art. 7.º *Condiciones del personal.*-7.1 Se cumplirá 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.º *Condiciones generales de los materiales.*-Todo material que tenga contacto con los cacaos y chocolates, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, cumplirá, según corresponda, lo dispuesto en el Real Decreto 1125/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio de 1982), modificado por el Real Decreto 668/1990, de 2 de mayo («Boletín 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 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios («Boletín 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 poliméricos («Boletín Oficial del Estado» de 27 de marzo de 1990), y mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

8.1 Tener una composición adecuada y/o autorizada para el fin a que se destinen.

8.2 No transmitir a los productos objeto de esta Reglamentación con los que estén en contacto, sustancias tóxicas o que puedan contaminarlas.

8.3 No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

8.4 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos objeto de esta Reglamentación.

TITULO IV

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 9.º *Envasado*.-9.1 Los productos objeto de esta Reglamentación, para su distribución comercial, deberán salir de fábrica debidamente envasados.

9.2 Características de los envases y envolturas:

9.2.1 Los materiales en contacto con los productos objeto de esta Reglamentación deberán cumplir lo previsto en la Sección 1.ª del capítulo IV del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

9.2.2 Los envases y envolturas elegidos no proporcionarán ningún sabor, ni olor al producto envasado, evitarán la transmisión de grasas, la absorción de la humedad y asegurarán la protección y aislamiento del producto envasado.

9.3 Los productos citados en esta Reglamentación que se vendan a granel, para su posterior utilización industrial, irán en un embalaje que corresponda a dicho fin.

En el caso de los productos en estado líquido o pulverulento, podrán emplearse envases metálicos o macromoleculares o cisternas, de forma que cumplan las características del apartado anterior.

Si se trata de productos sólidos, en envases o envolturas en contacto con el producto, cumplirán lo dicho en los epígrafes 10.2.1 y 10.2.2 del presente artículo. Además, llevarán un embalaje externo que protegerá la unidad, tal como papel y cartón (plastificados o no), madera, sacos de papel, de compuestos macromoleculares y papeles metalizados; en cualquier caso, cumplirán las condiciones citadas.

9.4 Los discos de chocolate, llamados «croquetas» o productos similares, irán envueltos individualmente en alguno de los materiales descritos en los epígrafes 9.2.1 y 9.2.2 del presente artículo y colocados en un envase global unitario.

Dicho envase global podrá ser de los mismos materiales.

9.5 Las monedas o productos de presentación similar, estarán envueltas en aluminio o papel metalizado y colocadas en un envase global.

9.6 Los cacao en polvo, en sus distintos tipos, se envasarán en bolsas, estuches, cajas, botes de los materiales citados en los epígrafes 9.2.1 y 9.2.2 del presente artículo y cumpliendo las características 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, sólo se comercializarán 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, sólo se comercializarán 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 Reglamentación, cuando sean envasados en formatos con cantidades nominales entre 50 gramos y 1 kilogramo, serán comercializados únicamente 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 deberá 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 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de julio).

Art. 10. *Etiquetado y rotulación*.-El etiquetado y la rotulación de los envases, deberán cumplir lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, aprobada por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), con las siguientes particularidades:

10.1 Denominación del producto. Serán las previstas en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el título primero.

10.1.1 En el caso del chocolate relleno, esta denominación irá acompañada de una mención informativa para el consumidor sobre el producto utilizado para relleno, atendiendo a las disposiciones aplicables, en su caso, a este último.

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 denominación del producto irá complementada por un calificativo que indique la naturaleza del tipo o tipos de chocolates así utilizados.

10.1.3 La denominación principal «chocolate» o «chocolate con leche», podrá complementarse con un calificativo sin que induzca a error al consumidor, que aluda a la calidad del producto, si:

El chocolate contiene, como mínimo, un 43 por 100 de materia seca total de cacao e incluye, como mínimo, un 26 por 100 de manteca de cacao.

El chocolate con leche que no contiene más del 50 por 100 de sacarosa contiene, como mínimo, un 30 por 100 de materia seca total de cacao, así como un 18 por 100 de materias sólidas procedentes de la leche e incluye, como mínimo, un 4,5 por 100 de grasa láctea.

10.1.4 Para los chocolates a la taza y familiar a la taza, deberá incluirse la expresión «para su consumo cocido», acompañado a la denominación.

10.1.5 En el caso previsto en el epígrafe 3.6 del artículo 3.º, una mención relativa a esta adición acompañará a la denominación 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, así como del chocolate blanco, cuando el gusto del aroma o de la sustancia aromática sea predominante.

Esta mención se hará:

En caso de utilización de un aroma, indicando el nombre de éste.

En caso de utilización de sustancias aromáticas distintas de la etilvainillina, por medio de la indicación que acompañará a la denominación «con sabor a ...» o «con aroma a ...» acompañada, en caracteres de las mismas dimensiones, de una indicación que precise la naturaleza del aroma. Cualquier referencia a un origen natural quedará reservada a las sustancias aromáticas naturales.

En caso de utilización de las etilvainillinas, indicando «con etilvainillina» o «aromatizado con etilvainillina».

10.1.6 Una mención relativa a las materias comestibles añadidas, acompañará a la denominación de los productos contemplados en la presente Reglamentación.

Esta mención estará prohibida para:

La leche y los productos lácteos cuando el producto final contenga menos de los fijados por esta Reglamentación para ambos ingredientes.

El café 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 demás productos alimenticios añadidos en forma tal que prácticamente 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 denominación del producto irá acompañada de la mención «con glucosa cristalizada» o «con dextrosa» en el caso previsto en el segundo guión del epígrafe 3.10 del artículo 3.º

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 habrá 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.

TITULO 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 inequívocamente 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.

TITULO 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:

- Examen organoléptico, según Norma OICC 2/1963.
- Humedad, según Norma OICC 3/1952.
- Cenizas, según Norma OICC 4 a/1973.
- Nitrógeno total (proteínas), según Norma OICC 6 a/1972.
- Proteínas de leche, según Norma OICC 6 b/1973.
- Grasa total, según Norma OICC 8 a/1972.
- Lecitina, según Norma AOAC 13049/1975.
- Lactosa, según Norma OICC c/1960.
- Sacarosa, según Norma OICC 7 b/1960.
- Extracción de la grasa, según Norma AOAC 13037/1975.
- Índice de yodo, según Norma UNE 55.013.
- Índice de refracción, según Norma UNE 55.015.
- Residuo insaponificable al éter de petróleo, según Norma UNE 55.004.
- Composición de ácidos grasos por cromatografía gaseosa, según Norma UNE 55.037.
- Análisis de esteroides por cromatografía gaseosa, según Norma UNE 55.019.
- Presencia de isómeros trans por espectroscopia infrarroja, según Norma UNE 55.112.

2. Se consideran análisis normales de mantecas de cacao, y por tanto mantecas de cacao no adulteradas, en relación con los contenidos grasos aquellas que respondan a los siguientes valores:

Análisis normales de manteca de cacao en relación con los contenidos y tipos de grasas.

Índice de yodo: 32-41.
Índice de refracción: 1,456-1,458.
Residuo insaponificable: 1.
Composición de ácidos grasos:

* (porcentaje en masa de ésteres metílicos):

Butírico (C₄): -
Caproico (C₆): -
Caprílico (C₈): -
Cáprico (C₁₀) **: -
Láurico (C₁₂) **: 0,0-0,1.
Mirístico (C₁₄) **: 0,0-0,3.
Palmitico (C₁₆): 23,0-30,0.
Palmitoleico (C₁₆ =): 0,0-1,0.
Heptadecanoico (C₁₇): 0,0-0,5.
Estearico (C₁₈): 30,0-37,0.
Oleico (C₁₈ =): 31,0-39,0.
Linoleico (C₁₈ 2 =): 1,5-4,5.
Linolénico (C₁₈ 3 =): 0,0-0,3.
Aráquico (C₂₀): 0,0-1,5.

Relaciones de ácidos grasos:

Mirístico (C₁₄) **

Láurico (C₁₂) **

Láurico (C₁₂) **

Cáprico (C₁₀) **

Notas al cuadro de valores:

* Con respecto a la composición en ácidos grasos, sólo se señalan los ácidos de interés, en este caso, con fines de control (pueden existir trazas de C₁₃, C₁₅, C₂₀ y C₂₂).

** Para cuantificar los ácidos C₁₀, C₁₂ y C₁₄ se puede utilizar alternativamente integrador electrónico o efectuar la medida con el método de altura por tiempo de retención.

Oleico (C ₁₈ =)	0,8-1,3
Estearico (C ₁₈)	
Palmitico (C ₁₆)	0,5-0,9
Oleico (C ₁₈ =)	
Oleico (C ₁₈)	
Linoléico (C ₁₈ 2 =)	

Determinación de isómeros trans: Ausencia.
Intervalos para la composición de esteroides:

Colesterol: 0,0-2,5.
Campesterol: 7-11.
Stigmasterol: 22-32.
Beta-Sitosterol: 55-70.

15104 REAL DECRETO 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 17 al 23 de octubre), que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones Especiales las materias en él reguladas.

En cumplimiento del mandato al efecto llevado a cabo por Decreto de la Presidencia del Gobierno 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre) que regula la entrada en vigor aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, se dictó el Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1976), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate, modificado posteriormente por el Real Decreto 2687/1976, de 16 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 26 de noviembre), y por el Real Decreto 2354/1986, de 10 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 8 de noviembre).

Producido el ingreso del Reino de España en el seno de la Comunidades Europeas, se hizo preciso armonizar nuestro derecho con el comunitario que, en este caso, sólo regulaba determinados productos contemplados en el ámbito de aplicación del Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre. Hubiera cabido la posibilidad de derogar parcialmente este último Decreto manteniendo su vigencia para los productos no regulados por la legislación comunitaria.

No obstante, habida cuenta de que el mencionado Decreto 3610/1975 había sido ya objeto de ulteriores modificaciones, de que se han producido nuevos avances tecnológicos y la aparición de nuevos productos en el mercado, así como, sobre todo, del deseo de una mayor claridad en aras de la seguridad jurídica, ha aparecido más oportuno, de igual forma que con el cacao y el chocolate, regular ahora, mediante una Reglamentación Técnico-Sanitaria específica, la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao y derivados de chocolate así como lo referente a los sucedáneos del chocolate.

Todo ello sin que lo dispuesto en esta disposición sea obstáculo al principio de la libre circulación de mercancías establecido en los artículos 30 y 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, así como de las obligaciones derivadas de otros Tratados convenios internacionales.

El presente Real Decreto se aprueba al amparo del artículo 40.2 d de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en relación con el artículo 2.º del mismo cuerpo legal y de acuerdo con lo establecido en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de junio de 1990,

DISPONGO:

Artículo único. Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las prescripciones a que se refieren los epígrafes 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.3, 2.6.2 del artículo 2.º, párrafos segundo y tercero de