15599 *REAL DECRETO 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.*

La Directiva 73/241/CEE del Consejo, de 24 de julio de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana, fue incorporada a nuestro derecho interno por el 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.

La mencionada Directiva 73/241/CEE queda sustituida y es derogada a partir del 3 de agosto de 2003 por la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana, lo que hace necesaria su incorporación a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante la aprobación de este real decreto, por el que, asimismo, se deroga el citado Real Decreto 822/1990, a excepción del título VI, relativo a métodos de análisis, de la mencionada Reglamentación técnico-sanitaria, los cuales podrán ser complementados con los métodos de análisis validados internacionalmente o aprobados por el Codex, para verificar el cumplimiento de lo establecido en este real decreto.

La Directiva 2000/36/CE, tiene por objeto establecer los requisitos esenciales que deben cumplir los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana, a fin de llevar a cabo su regulación permitiendo que puedan circular libremente en el mercado interior.

De acuerdo con lo anterior, mediante este real decreto se pretende definir y fijar las condiciones y características que deben cumplir para su presentación, comercialización y consumo los mencionados productos y supone, respecto de la legislación anterior, la modificación de determinadas definiciones de aquéllos, teniendo en cuenta la evolución tecnológica que les afecta. Además, se lleva a cabo la necesaria adaptación de estos productos a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios, especialmente en las materias de etiquetado, higiene, materiales en contacto con los alimentos, edulcorantes y otros aditivos autorizados, agentes aromáticos, disolventes de extracción y métodos de análisis.

Por otro lado, en los productos de chocolate se permite la adición de hasta un máximo del cinco por ciento de grasas vegetales distintas a la manteca de cacao, siempre que dichas grasas sean equivalentes a la manteca de cacao, cumplan los requisitos establecidos y vayan acompañadas de un etiquetado adicional complementario al exigido por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Por último, y en cumplimiento de lo señalado en la Sentencia de 16 de enero de 2003, del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas, procede modificar el apartado 7 del artículo 2, relativo a sucedáneos de chocolate, de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, aprobada por el Real Decreto 823/1990, de 22 de junio.

En la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas, y los sectores afectados, y ha emitido el preceptivo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 2003,

D I S P O N G O :

Artículo único. *Aprobación de la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, y ámbito de aplicación.*

1. Se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, que se inserta a continuación de este real decreto.

2. La reglamentación técnico-sanitaria aprobada por este real decreto se aplicará a los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana definidos en su apartado 1 y es de obligado cumplimiento para todos los fabricantes, elaboradores, envasadores, comerciantes e importadores de productos de cacao y chocolate.

Disposición adicional única. *Modificación de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, aprobada por el Real Decreto 823/1990, de 22 de junio.*

El apartado 7 del artículo 2 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, aprobada por el Real Decreto 823/1990, de 22 de junio, queda redactado de la siguiente forma:

«Sucedáneos de chocolate: son aquellos preparados que, bajo formatos o moldeados especiales y que son susceptibles por su presentación, aspecto o consumo de ser confundidos con el chocolate, cumplen los requisitos establecidos para este producto en la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, excepto en que la manteca de cacao ha sido sustituida total o parcialmente por otras grasas vegetales comestibles o sus fracciones hidrogenadas o no hidrogenadas y la diferenciación clara en el etiquetado.

La definición de ''sucedáneos de chocolate'' únicamente afecta a los preparados en los que se sustituya total o parcialmente la manteca de cacao por otras grasas vegetales, según se indica en el párrafo precedente y, por tanto, no es de aplicación a los productos a los que se les adicionen grasas vegetales distintas a la manteca de cacao, de acuerdo con lo establecido en el apartado 2 de la mencionada reglamentación técnico-sanitaria, sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.»

Disposición transitoria única. *Régimen transitorio.*

Los productos etiquetados con anterioridad al 3 de agosto de 2003, y que no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias, siempre que se ajusten a lo dispuesto por las disposiciones vigentes con anterioridad a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en él y, en particular, el 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, a excepción del título VI, relativo a métodos de análisis, de la mencionada Reglamentación técnico-sanitaria, los cuales podrán ser complementados con los métodos de análisis validados internacionalmente o aprobados por el Codex, para verificar el cumplimiento de lo establecido en esta disposición.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto y, en su caso, para la actualización de la reglamentación técnico-sanitaria que se aprueba, cuando ello sea necesario.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca, a 1 de agosto de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno
y Ministro de la Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana

1. *Definiciones, características de los productos y denominaciones de venta*

1.1 Manteca de cacao.—Es la materia grasa obtenida de granos o parte de granos de cacao y que tenga las características siguientes:

a) Contenido de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico: 1,75 por ciento como máximo.
b) Materia insaponificable determinada mediante éter de petróleo: 0,5 por ciento como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35 por ciento.

1.2 Cacao en polvo, cacao.—Es el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 por ciento, como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y, como máximo, un 9 por ciento de agua.

1.3 Cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado.—El cacao en polvo que contenga menos del 20 por ciento de manteca de cacao calculado sobre materia seca.

1.4 Chocolate en polvo.—Es el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 por ciento de cacao en polvo.

1.5 Chocolate en polvo para beber, chocolate familiar en polvo, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado.—Es el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 por ciento de cacao en polvo.

1.6 Chocolate.

a) Es el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga, sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo b) de este apartado, un 35 por ciento, como mínimo, de materia seca total de cacao, del cual un 18 por ciento como mínimo será manteca de cacao y un 14 por ciento como mínimo materia seca y desgrasada de cacao.

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

1.º «Copos», «fideos», el producto presentado en alguna de esas formas contendrá como mínimo un 32 por ciento de materia seca total de cacao, de la cual un 12 por ciento, como mínimo, será de manteca de cacao, y un 14 por ciento, como mínimo, de materia seca y desgrasada de cacao.
2.º «Cobertura», el producto contendrá al menos el 35 por ciento de materia seca total de cacao, de la cual un 31 por ciento, como mínimo, será manteca de cacao, y un 2,5 por ciento, como mínimo, de materia seca y desgrasada de cacao.
3.º Chocolate con avellanas «gianduja» (o uno de los derivados de la palabra «gianduja»), el producto debe ser obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con un contenido mínimo de materia seca total de cacao del 32 por ciento, del cual un 8 por ciento, como mínimo, será materia seca y desgrasada de cacao, y, en segundo lugar, a partir de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto.

Podrá añadirse lo siguiente:

1) Leche o materia seca de leche, procedente de la evaporación de la leche, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5 por ciento de materia seca de leche.
2) Almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas molidas, no exceda del 60 por ciento del peso total del producto.

1.7 Chocolate con leche.

a) Es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga, sin perjuicio de lo establecido en el párrafo b) de este apartado:

1.º Como mínimo, un 25 por ciento de materia seca total de cacao.
2.º Como mínimo, un 14 por ciento de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea.
3.º Como mínimo, un 2,5 por ciento de materia seca y desgrasada de cacao.
4.º Como mínimo, un 3,5 por ciento de materia grasa láctea, y
5.º como mínimo, un 25 por ciento de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

1.º «Copos» o «fideos», el producto presentado en alguna de esas formas contendrá al menos un 20 por

ciento de materia seca total de cacao, y al menos un 12 por ciento de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, y al menos el 12 por ciento de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea).

2.º «Cobertura», el producto contendrá como mínimo un 31 por ciento de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea).

3.º Chocolate con leche con avellanas «gianduia» (o uno de los derivados de esta palabra): el producto obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con leche con un contenido mínimo de 10 por ciento de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, y, en segundo lugar, de avellanas finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. También podrán añadirse almendras, avellanas y otros frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de las avellanas molidas, no exceda del 60 por ciento del peso total del producto.

c) Cuando en esta denominación el término «con leche» se sustituya por:

1.º «Con nata», el producto tendrá un contenido mínimo de materia grasa láctea de 5,5 por ciento.

2.º «Con leche desnatada», el producto no podrá contener más de un 1 por ciento de materia grasa láctea.

1.8 Chocolate familiar con leche.—Es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga:

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

2.º Como mínimo, un 20 por ciento de extracto seco de leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada, desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea.

3.º Como mínimo, un 2,5 por ciento de materia seca y desgrasada de cacao.

4.º Como mínimo, un 5 por ciento de materia grasa láctea, y

5.º Como mínimo, un 25 por ciento de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

1.9 Chocolate blanco.—Es el producto obtenido a partir de manteca de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga, como mínimo, un 20 por ciento de manteca de cacao y, al menos, un 14 por ciento de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, del que un 3,5 por ciento como mínimo corresponderá a materia grasa láctea.

1.10 Chocolate relleno.—Es el producto relleno cuya parte exterior esté constituida por uno de los productos definidos en los apartados 1.6, 1.7, 1.8 y 1.9. Esta designación no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería, galletería o bollería o por helado.

La porción exterior de chocolate de los productos con tal denominación constituirá, como mínimo, un 25 por ciento del peso total de dicho producto.

1.11 Chocolate a la taza.—Es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 35 por ciento de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18 por ciento será manteca de cacao, y, al menos, un 14 por ciento será materia seca y desgrasada de cacao, y, como máximo, un 8 por ciento de harina o almidón.

1.12 Chocolate familiar a la taza.—Es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 30 por ciento de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18 por ciento será manteca de cacao, y, al menos, un 12 por ciento será materia seca y desgrasada de cacao y, como máximo, un 18 por ciento de harina o almidón.

1.13 Bombón de chocolate.—Es el producto del tamaño de un bocado, constituido:

1.º Bien por chocolate relleno,

2.º bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate de acuerdo con las definiciones de los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente, al menos, el 25 por ciento del peso total del producto.

2. *Adición de grasas vegetales distintas a la manteca de cacao y sus características*

2.1 A los productos de chocolate definidos en los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 y 1.12 podrán añadirse las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao que se definen y enumeran en el apartado 2.2. Esta adición no podrá exceder del 5 por ciento en relación con el producto acabado, una vez deducido el peso total de las otras materias comestibles que se hayan utilizado de conformidad con el apartado 3, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao.

2.2 Las características de las grasas vegetales mencionadas en el apartado 2.1 son, solas o mezcladas, equivalentes de la manteca de cacao y deberán cumplir los siguientes criterios:

a) Ser grasas vegetales no láuricas ricas en triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt, StOSt.(1)

b) Ser miscibles en cualquier proporción con manteca de cacao y ser compatibles con sus propiedades físicas (punto de fusión y temperatura de cristalización, velocidad de fusión, necesidad de una fase de temperado).

c) Obtenerse únicamente mediante tratamientos de refinado o de fraccionamiento; la modificación enzimática de la estructura del triglicérido queda excluida.

Según estos criterios pueden utilizarse las siguientes grasas vegetales, obtenidas de las plantas que se mencionan a continuación:

Denominación de las grasas vegetales	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas
Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang	*Shorea spp.*
Aceite de palma	*Elaeis guineensis* *Elaeis olifera*
Sal	*Shorea robusta*
Shea	*Butyrospermum parkii*
Kokum gurgi	*Garcinia indica*
Hueso de mango	*Mangifera indica*

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

Como excepción, se permite la utilización de aceite de coco para el chocolate que se utilice en la fabricación de helados y otros productos congelados similares.

3. *Ingredientes facultativos autorizados. Adición de sustancias comestibles*

3.1 Con independencia de lo dispuesto en los apartados 2.1 y 3.2, a los productos de chocolate definidos en los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 y 1.12 se les podrán añadir también otras sustancias comestibles.

No obstante la adición de:

1.º Grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche, queda prohibida.

2.º Harinas, féculas o almidones, sólo se autorizará cuando dicha adición se ajuste a las definiciones establecidas en los apartados 1.11 y 1.12.

La cantidad de materias comestibles añadidas no podrá exceder del 40 por ciento del peso total del producto acabado.

3.2 A los productos definidos en los apartados 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 y 1.12 únicamente se les podrán añadir aquellos agentes aromatizantes que no simulen el sabor del chocolate o de la materia grasa láctea.

4. *Cálculo de porcentajes*

Los contenidos mínimos de los productos a que se refieren los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 y 1.12 se calcularán una vez deducido el peso de los ingredientes previstos en el apartado 3. En el caso de los productos de los apartados 1.10 y 1.13, el contenido mínimo deberá calcularse tras deducir el peso de los ingredientes tal como se prevé en el apartado 3, así como el peso del relleno.

En el caso de los productos definidos en los apartados 1.10 y 1.13, los contenidos del chocolate se calcularán en relación con el peso total del producto acabado, incluido el relleno.

5. *Azúcares*

A efectos de este real decreto, el uso de azúcares en la elaboración de los productos objeto de esta reglamentación técnico-sanitaria no se limita a los mencionados en el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

6. *Etiquetado*

La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, será aplicable a los productos definidos en el apartado 1, con arreglo a las condiciones siguientes:

a) Las denominaciones de venta que figuran en el apartado 1 sólo se aplicarán a los productos que en él figuran y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

No obstante, dichas denominaciones de venta podrán también utilizarse, de forma complementaria y con arreglo a las disposiciones o usos que les sean aplicables en el Estado miembro en que tenga lugar la venta al consumidor final, para designar otros productos que no puedan confundirse con los que se definen en el apartado 1.

b) Los productos de chocolate definidos en los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 y 1.12, que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, podrán comercializarse, siempre que en su etiquetado figure la mención bien visible y claramente legible «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de, al menos, igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta. No obstante, este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

c) Cuando los productos descritos en los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 y 1.13 se vendan en surtidos, sus denominaciones de venta podrán sustituirse por las denominaciones «chocolates surtidos» o «chocolates rellenos surtidos», o una denominación similar. En este caso, podrá haber una única lista de ingredientes para el conjunto de productos que compongan el surtido.

d) El etiquetado de los productos de cacao y de chocolate definidos en los apartados 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.11 y 1.12 deberá indicar el contenido de materia seca total de cacao mediante la mención «cacao:... % mínimo».

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

f) El etiquetado de los productos correspondientes al apartado 1.3 deberá indicar el contenido de manteca de cacao.

Asimismo, el etiquetado de los productos correspondientes al apartado 1.5 se complementará con la mención «magro» o «desgrasado» cuando el cacao sea magro o esté desgrasado, con arreglo al apartado 1.3; en este caso, también deberá indicar el contenido de manteca de cacao.

g) Las denominaciones de venta «chocolate» «chocolate con leche» y «cobertura de chocolate» previstas en el apartado 1 podrán completarse mediante menciones o calificativos referentes a criterios de calidad, siempre que los productos contengan:

1.º En el caso del chocolate, como mínimo un 43 por ciento de materia seca total de cacao, de la cual, al menos, un 26 por ciento será de manteca de cacao.

2.º En el caso del chocolate con leche, como mínimo, un 30 por ciento de materia seca total de cacao y un 18 por ciento de extracto seco procedente de la leche obtenido de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, del cual, al menos, un 4,5 por ciento será materia grasa láctea.

3.º En el caso de la cobertura de chocolate, como mínimo, un 16 por ciento de materia seca y desgrasada de cacao.