

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

1103 *DECRETO 3610/1975, de 5 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate.*

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones Especiales las materias en él reguladas. Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, que regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día cinco de diciembre de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

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

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se establece un plazo de dieciocho meses, a contar desde la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado», de la presente Reglamentación, para que los industriales elaboradores del cacao, chocolate y derivados y sucedáneos del chocolate, legalmente autorizados, con anterioridad a esta disposición, lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias, conforme a las disposiciones de esta Reglamentación.

Segunda.—Durante el mismo periodo, los industriales podrán seguir utilizando las existencias, en almacén o contratadas, de las etiquetas, envolturas, estuches, envases y embalajes de todo tipo, que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Reglamentación.

Tercera.—A los exclusivos efectos que se determinan en las disposiciones transitorias primera y segunda, serán de aplicación, como derecho transitorio, por el exclusivo plazo de dieciocho meses, las disposiciones que se derogan en la disposición derogatoria de este Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de cuatro de junio de mil novecientos cincuenta y siete, de la Presidencia del Gobierno, por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de chocolates y derivados del cacao.

Ordenes de la Presidencia del Gobierno de veintinueve de enero de mil novecientos cincuenta y ocho, veintiséis de mayo de mil novecientos sesenta y dos, veintinueve de noviembre de mil novecientos sesenta y dos, doce de febrero de mil novecientos sesenta y tres, seis de mayo de mil novecientos sesenta y cuatro y dieciséis de agosto de mil novecientos sesenta y cuatro por las que se modifica la Reglamentación Técnico-

Sanitaria para la elaboración y venta de chocolates y derivados del cacao.

Orden de veintiséis de enero de mil novecientos setenta y cuatro, del Ministerio de Industria, por la que se establecen los métodos de análisis de los chocolates y mantecas de cacao.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a cinco de diciembre de mil novecientos setenta y cinco.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

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

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º Ambito.—1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate, y fijar, con carácter obligatorio, las normas de dichos productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

2. Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, elaboradores, envasadores y comerciantes de cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate.

3. Se considerarán fabricantes o elaboradores de cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate aquellas personas, naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la fabricación de los productos definidos en esta Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y características

Art. 2.º Definiciones.—A efectos de esta Reglamentación se entenderá por:

1. Semilla de cacao o cacao en grano.—Es la procedente del cacaotero «Theobroma cacao» L., separada del resto del fruto fermentado y desecado.

Se ajustará a las siguientes características:

1.1. Granos enteros, sanos, prácticamente exentos de podredumbre, de hongos, de insectos o de cualquier parásito animal vivo, de polvo y sin olores ni sabores extraños y con las tolerancias que se indican en el apartado 1.3.

1.2. Humedad: Ocho por ciento, máximo.

1.3. De acuerdo con las normas y usos comerciales internacionales, las tolerancias máximas de defectos serán las siguientes:

1.3.1. Categoría extra.

Granos enmohecidos, negros o apollillados: en total dos por ciento.

Granos pizarrosos: Dos por ciento.

Granos germinados, pasilla, múltiples y otros defectos: en total uno por ciento.

Tolerancia total: Cinco por ciento.

1.3.2. Categoría primera.

Granos enmohecidos, negros o apollillados: en total cuatro por ciento.

Granos pizarrosos: Cuatro por ciento.

Granos germinados, pasilla, múltiples y otros defectos: en total dos por ciento.

Tolerancia total: Diez por ciento.

1.3.3. Categoría segunda.

Granos enmohecidos, negros o apolillados: en total ocho por ciento.

Granos pizarrosos: Ocho por ciento.

Granos germinados, pasilla, múltiples y otros defectos: en total cuatro por ciento.

Tolerancia total: 20 por ciento.

1.4. Únicamente podrán sobrepasar los límites de defectos citados cuando la partida se comercialice bajo contrato especial y con normas de control específicamente autorizadas.

1.5. En las características no contempladas se cumplirán las normas de comercio internacional sobre esta materia que estén vigentes.

2. Cacao descascarillado.—Es el procedente de los granos de cacao limpios, tostados o no y desprovistos de su cáscara, dentro de las tolerancias admitidas y se ajustará a las siguientes características:

2.1. Contendrá, como máximo, un seis por ciento de humedad y un cinco por ciento de impurezas (cascarilla y otros desperdicios de cacao), expresado sobre materia seca desgrasada.

2.2. Las cenizas totales no excederán del 10 por ciento sobre materia seca desgrasada, con un 0,3 por ciento, como máximo, de cenizas insolubles en ácido clorhídrico.

3. Pasta de cacao.—Es el producto obtenido por la molienda del cacao descascarillado, antes definido, por procedimientos mecánicos y que contendrá, como mínimo, el 50 por ciento de manteca de cacao, expresado sobre materia seca.

4. Manteca de cacao.—Es la materia grasa obtenida de las semillas del cacao o de otros productos semidesgrasados, derivados de la semilla del cacao.

4.1. Manteca de cacao de presión.—Es el producto obtenido por presión de la pasta de cacao, del cacao descascarillado o de la torta de cacao no totalmente desprovista de su manteca.

Se ajustará a las siguientes características:

Humedad: 0,3 por ciento, como máximo.

Acidez: 2,00 por ciento, como máximo, expresada en ácido oleico.

Impurezas insolubles en éter de petróleo: 0,35 por ciento. Insaponificable determinado con éter de petróleo: 0,35 por ciento, como máximo.

No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.

4.2. Manteca de cacao de torsión (Expeller).—Es el producto obtenido por la torsión (Expeller) a partir de la semilla de cacao, cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de cacao semidesgrasada y finos de cacao.

Sus características son:

Humedad: 0,3 por ciento, como máximo.

Acidez: 2 por ciento, como máximo, expresada en ácido oleico.

Impurezas insolubles en éter de petróleo: 0,05 por ciento, máximo.

Insaponificable determinado con éter de petróleo: 0,5 por ciento, máximo.

No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.

4.3. Manteca de cacao refinada.—Es la obtenida por presión, torsión o por disolventes, sometida posteriormente a un proceso de refinación.

Sus características serán:

Humedad: 0,3 por ciento, como máximo.

Acidez: 1,75 por ciento, expresada en ácido oleico, como máximo.

Impurezas insolubles en éter de petróleo: 0,05 por ciento, como máximo.

Insaponificable determinado con éter de petróleo: 1 por ciento, como máximo.

No contendrán grasas extrañas ni ninguna otra adición.

En el caso de haberse obtenido por disolventes, no contendrán residuos de los mismos.

5. Torta de cacao.—Es el producto que resulta después de la separación de la manteca de cacao por presión o torsión.

Se ajustará a las siguientes características:

Manteca de cacao, como mínimo, 20 por ciento, expresado sobre materia seca.

Humedad: Ocho por ciento, como máximo.

Impurezas: 5 por ciento, como máximo, expresado sobre materia seca desgrasada.

La torta de cacao se denominará semidesgrasada cuando su contenido en manteca de cacao esté comprendido entre el ocho y el 20 por ciento, expresado sobre materia seca.

6. Finos de cacao.—Son las pequeñas partículas de los granos de cacao que se obtienen en las operaciones de separación del cacao y de la cascarilla por ventilación y en el desgerminado y que contienen, como mínimo, el 20 por ciento de materia grasa, calculado sobre materia seca.

Art. 3.º Cacaos en polvo.—1. Cacao en polvo: Es el producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao definida en el apartado 5 del artículo segundo.

Se ajustará a las siguientes características:

Manteca de cacao, como mínimo, 20 por ciento, expresado sobre materia seca.

Humedad: 8 por ciento, como máximo.

Impurezas: 5 por ciento, como máximo, expresado sobre materia seca desgrasada.

Se denominará semidesgrasado cuando su contenido en manteca de cacao esté comprendido entre el ocho y el 20 por ciento, expresado sobre materia seca.

2. Cacao en polvo azucarado.—Es el producto obtenido por la mezcla del cacao en polvo definido en el punto 1 de este artículo y azúcar (sacarosa).

Se ajustará a las siguientes características:

Cacao en polvo, como mínimo, 32 por ciento, expresado sobre materia seca.

Humedad: 5 por ciento, como máximo.

En el caso de que se utilice cacao en polvo semidesgrasado, su contenido en éste será, como mínimo, del 25 por ciento, expresado sobre materia seca.

3. Cacao en polvo con harina azucarado.—Es el producto obtenido del cacao en polvo ya definido, azúcar (sacarosa) y harina de trigo o de arroz, sus féculas o la de maíz para su consumo, previa cocción.

Se ajustará a las siguientes características:

Humedad: 5 por ciento, como máximo.

Cacao en polvo, como mínimo, el 25 por ciento, expresado sobre materia seca.

Harina, como máximo, el 18 por ciento, expresado sobre materia seca.

Se podrá elaborar con cacao en polvo azucarado, semidesgrasado, cuyo contenido en cacao en polvo semidesgrasado sea, como mínimo, del 20 por ciento, expresado sobre materia seca, manteniéndose los máximos de humedad y de harina, como en el caso anterior.

4. Cascarilla de cacao.—Se entiende por cascarilla a las fracciones del epispermo de los granos de cacao, convenientemente molidas, no habiendo sufrido ninguna manipulación ni transformación posterior.

Art. 4.º Chocolates.—Se denomina chocolate al producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao descascarillado o pasta de cacao o cacao en polvo (semidesgrasado o no) y azúcar (sacarosa) adicionado o no de manteca de cacao.

Los chocolates serán de los tipos popular, fino y extrafino, y se ajustarán a las características que se recogen en el siguiente cuadro, expresado todo ello en materia seca:

	Componentes del cacao (mínimo)	Cacao seco desgrasado (mínimo)	Manteca de cacao total (mínimo)
Popular	32 %	14 %	18 %
Fino	37 %	14 %	23 %
Extrafino	42 %	14 %	28 %

Las características del extracto etéreo se recogen en el anexo.

Art. 5.º Chocolate con leche.—A los distintos tipos de chocolate antes citados se les podrá incorporar leche o sólidos totales procedentes de la evaporación de la leche, desgrasada o no. En estos casos se denominarán chocolate con leche popular, chocolate con leche fino, chocolate con leche extrafino y chocolate con leche desnatada.

Cada uno de estos tipos se ajustará a las especificaciones que se recogen en el cuadro siguiente:

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (*)	Sólidos totales de la leche (mínimo) (*)	Grasa de leche (mínimo) (*)	Grasa total (mínimo) (*)
Popular	4 %	6 %	1,5 %	19,5 %
Fino	4 %	10 %	2,6 %	23 %
Extrafino	4 %	14 %	3,5 %	28 %
Desnatado	4 %	10 %	—	18 %

(*) Todo ello expresado en materia seca.

Art. 6.º *Chocolate con harina o fécula.*—Al igual que en los casos anteriores, es el producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao descascarillado o pasta de cacao o cacao en polvo (semidesgrasado o no), azúcar (sacarosa), al que se han incorporado harinas de

trigo o arroz, sus féculas o la del maíz y que está destinado para su consumo cocido.

En el caso específico del chocolate familiar lacteado pueden incorporárseles sólidos lácteos.

Los chocolates con harinas o féculas se ajustarán a las siguientes características:

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (*)	Sólidos lácteos (mínimo) (*)	Harinas (máximo) (*)	Grasa total (mínimo) (*)
Familiar a la taza	14 %	—	18 %	18 %
A la taza	14 %	—	8 %	18 %
Familiar lacteado	4 %	6 %	10 %	18 %

(*) Todo ello expresado en materia seca.

Art. 7.º *Chocolate blanco.*—Es el producto obtenido a partir de la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de manteca de cacao, azúcar (sacarosa), leche o sólidos totales de la misma.

Habrà de cumplir las siguientes características:

Manteca de cacao: 20 por 100, como mínimo, expresado en materia seca.

Sólidos totales de leche: 14 por 100, como mínimo, expresado en materia seca.

Grasa de la leche: 3,5 por 100, como mínimo, expresado en

materia seca. (Esta especificación se incluye a título informativo.)

Art. 8.º *Cobertura de chocolate.*—Es la mezcla de pasta de cacao y azúcar, con o sin adición de manteca de cacao, para su utilización en la elaboración de productos alimenticios. La cobertura amarga no llevará azúcar.

1. Tipos de coberturas.—Entre las coberturas cabe distinguir los siguientes tipos, que se ajustarán a las especificaciones que se detallan en el cuadro siguiente:

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (*)	Manteca de cacao (mínimo) (*)	Sólidos totales de leche (mínimo) (*)	Grasa de leche (mínimo) (*)	Grasa total (mínimo) (*)
Cobertura de chocolate	2,5 %	31 %	—	—	31 %
Cobertura de chocolate negra	14 %	31 %	—	—	31 %
Cobertura de chocolate con leche	2,5 %	29,5 %	6 %	1,5 %	31 %
Cobertura de chocolate blanca	—	20 %	14 %	3,5 %	31 %
Cobertura de chocolate amarga	61 %	31 %	—	—	31 %

(*) Expresado sobre materia seca.

La cobertura amarga se venderá exclusivamente con fines industriales y se ajustará a las características establecidas para la pasta de cacao, con excepción de la ya citada con respecto al contenido de manteca de cacao.

Art. 9.º *Coberturas especiales.*—Reciben el nombre de coberturas especiales las obtenidas de acuerdo con la definición de coberturas, pero en las que se ha sustituido, total o parcial-

mente, la manteca de cacao por otras grasas vegetales comestibles, o sus fracciones, hidrogenadas o no, distintas de ella.

Dentro de estas coberturas están incluidas las denominadas «cobertura con grasa vegetal» y «cobertura con grasa vegetal y leche». La cobertura especial sólo podrá ser utilizada para su posterior transformación industrial como producto para bañar, rellenar y decorar productos alimenticios.

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (*)	Manteca de cacao (mínimo) (*)	Sólidos totales de leche (mínimo) (*)	Grasa de leche (mínimo) (*)	Grasa total (mínimo) (*)
Cobertura especial con grasa vegetal	14 %	—	—	—	31 %
Cobertura especial con grasa vegetal y leche	4 %	—	10 %	1,5 %	31 %

(*) Expresado sobre materia seca.

Art. 10. Otros productos derivados del chocolate.—Dentro de este epígrafe se recogen todas las variedades de chocolate que vienen comercializándose hasta la fecha, señalándose en cada caso las características que les distinguen:

1. Chocolate en «fideos», «escamas» o formas similares.—Es el chocolate con las siguientes características:

Materia seca total de cacao: 32 por 100, como mínimo.

Manteca de cacao: 12 por 100, como mínimo, sobre materia seca.

2. Chocolate con leche en «fideos», «escamas» o formas similares.—Es el chocolate con leche con las siguientes características:

Materia seca total de cacao: 20 por 100, como mínimo.

Manteca de cacao: 9 por 100, como mínimo, sobre materia seca.

Grasa de leche: 3 por 100, como mínimo.

3. Chocolate con frutos secos o cereales.—Es cualquiera de los chocolates popular, fino, extrafino, con leche, con leche fino, con leche extrafino y chocolate blanco, a los que se han adicionado, enteros o troceados, almendras, avellanas, nueces, piñones, anacardos y pistachos o granos de cereales tostados o insuflados.

Su denominación será la del chocolate, seguida de la del fruto seco o cereal elegido. Deberán cumplir las siguientes características:

La cantidad mínima de tales frutos o granos puede oscilar del 8 al 40 por 100, calculado sobre el peso total.

La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en esta Reglamentación.

4. Chocolate con cacahuets.—Es cualquiera de los chocolates popular, chocolate con leche o chocolate familiar lacteado, a los que se han adicionado, enteros o troceados, cacahuets.

Su denominación será la del chocolate que corresponda, seguida de la mención «con cacahuets». Deberá cumplir las siguientes características:

El contenido mínimo en cacahuete oscilará entre el 8 y el 40 por 100, calculado sobre el peso total.

La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de estas adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en esta Reglamentación.

5. Chocolate con frutas.—Es cualquiera de los chocolates popular, fino, extrafino, con leche, con leche fino, con leche extrafino y chocolate blanco, al que se han adicionado frutas enteras o troceadas, confitadas o desecadas.

Su denominación será la del chocolate de origen, seguido del de la fruta empleada. Se ajustará a las siguientes características:

El contenido mínimo en tales frutas (solas o mezcladas) oscilará entre el 5 y el 40 por 100, calculado sobre el peso total.

La masa del chocolate, una vez separado en su totalidad de todas las adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en esta Reglamentación.

6. Chocolate con frutos secos, cacahuets, cereales y frutas. Podrán mezclarse en cualquiera de los chocolates considerados en los epígrafes 3 y 5: «frutos secos, cereales tostados o insuflados y frutas», con las características ya establecidas en el epígrafe anterior.

Su denominación será la del chocolate, seguido de las de los frutos secos, frutas o cereales mezclados. Se ajustarán a las características de los chocolates citados; el contenido de mezcla oscilará entre el 8 y el 40 por 100, calculado sobre el peso total.

7. Chocolates con avellanas molidas (gianduja).—En este caso, la masa del chocolate se ajustará a las siguientes características:

Cacao seco desgrasado: 8 por 100, como mínimo.

Pasta de avellanas molidas: Puede oscilar entre el 20 y el 40 por 100, calculado sobre el peso total.

A este tipo de chocolate pueden añadirse almendras, avellanas o nueces, enteras o troceadas, en una proporción tal que el peso de esta adición, sumado a de las avellanas molidas, no sobrepase el 60 por 100 del peso total.

8. Chocolate con leche y avellanas molidas (gianduja).—El chocolate, en este caso, se ajustará a las siguientes características:

Cacao seco desgrasado: 4 por 100, como mínimo.

Sólidos totales de la leche: 10 por 100, como mínimo.

Grasa de leche: 2,6 por 100, como mínimo.

Pasta de avellanas molidas: Podrá oscilar entre el 20 y el 40 por 100, calculado sobre el peso total.

Al igual que en el apartado anterior, pueden añadirse almendras, avellanas o nueces, enteras o troceadas, con las mismas limitaciones ya señaladas.

9. Chocolates con gustos especiales.—Son los chocolates fino, extrafino, con leche fino, con leche extrafino y blanco, adicionados de miel, extracto de malta, huevos, café y otros productos alimenticios y agentes aromáticos autorizados, formando un todo homogéneo con la masa del chocolate.

Sus características fundamentales serán las que correspondan a las declaraciones que cada industrial efectuará en la Dirección General de Sanidad y su denominación será la del chocolate correspondiente, acompañado de la palabra que califique el producto alimenticio de adición.

10. Cacaos y chocolates de régimen.—Son aquellos derivados del cacao o del chocolate que, cumpliendo los mínimos establecidos en esta Reglamentación para las proporciones de cacao seco desgrasado y manteca de cacao, se ajusten a lo dispuesto en los artículos 3.26.26 al 3.26.29 del Código Alimentario Español y la Reglamentación específica que los desarrolle.

11. Chocolates rellenos.—Son preparados de composición variada, presentados en forma de barras o tabletas recubiertas de chocolate: popular, fino, extrafino, con leche, con leche fino, con leche extrafino, coberturas de chocolate (con o sin leche), cobertura blanca, chocolate gianduja o chocolate blanco, cuyo interior está constituido por diversos productos de confitería o licores, de composición variada.

El recubrimiento exterior representará, como mínimo, el 25 por 100 del peso total del producto.

El relleno deberá distinguirse del recubrimiento exterior y responder a las características exigidas para los productos que lo componen.

12. Bombones de chocolate.—Son preparados de forma y tamaños característicos con un contenido mínimo del 10 por 100 de chocolates o coberturas de chocolates.

No podrán presentarse en formas que puedan prestarse a confusión con los chocolates.

Las características fundamentales del chocolate serán, según el caso, las establecidas para los chocolates popular, fino, extrafino, con leche, con leche fino, con leche extrafino, blanco y para las coberturas de chocolate.

Las características de las masas y rellenos responderán a las exigidas para las materias primas empleadas en su elaboración, con las variaciones propias de sus distintos componentes; cuando estos productos lleven el nombre de una fruta, deberán contener en sus masas o rellenos, al menos, el 5 por 100 de la fruta o cantidad correspondiente de zumo concentrado o pulpa.

Los preparados con licores no deberán contener más alcohol, calculado en alcohol absoluto, que el 6 por 100 del producto total.

13. Artículos de confitería de cacao y chocolate.—Son preparados de forma y composición variable con un contenido mínimo del 10 por 100 de chocolate, cobertura de chocolate y/o coberturas especiales; No se podrán presentar en formas que puedan prestarse a confusión con los chocolates y bombones.

Art. 11. Producto sucedáneo.—Es aquel preparado que, bajo formatos o moldeados especiales y siendo susceptible por su presentación, aspecto o consumo, de confundirse con el chocolate, cumple los requisitos específicos para el mismo, establecidos por esta Reglamentación, con la única excepción de la sustitución total o parcial de la manteca de cacao por otras grasas vegetales comestibles o sus fracciones hidrogenadas o no, y la diferenciación clara de la rotulación.

Sólo se autorizará el sucedáneo para los tipos de chocolate popular, popular con leche, familiar a la taza y familiar lacteado.

TITULO II

Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 12. Consideraciones comunes.—1. No se permitirá la presencia o utilización en el cacao, chocolate y productos derivados, de:

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

Gérmenes patógenos o perjudiciales para el propio producto.
Aditivos no autorizados.
Impurezas extrañas a las materias primas empleadas.
Cuerpos extraños.

2. En relación con el agua:

Los fabricantes o elaboradores de cacao, chocolates o productos derivados, deberán disponer de abastecimientos suficientes de agua potable, tal como se define en el Código Alimentario y Reglamentaciones complementarias, o, en su defecto, contar con las instalaciones necesarias de tratamiento y depuración de aguas, de forma que, gracias a dichos tratamientos, se garantice la potabilidad del agua resultante.

3. En relación con los aditivos:

En la utilización de aditivos autorizados, se dará preferencia a los de origen natural. Los diferentes aditivos estarán registrados en la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo.

4. En relación con los envases y embalajes:

Los cacaos, chocolates y productos derivados, serán debidamente envasados, tal como se contempla en el capítulo correspondiente, quedando prohibida la salida de fábrica de producto sin envase adecuado y la reutilización de envases, embalajes, etiquetas ajenas al producto que contienen o con nombre de otro fabricante o que por su mal estado de conservación no proporcionen la protección necesaria al producto que contienen.

Art. 13. Manipulaciones permitidas.—En la elaboración del cacao, chocolate y sus derivados, se observarán las siguientes prescripciones:

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación, asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta.

2. Se permite solubilizar la semilla de cacao, cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de cacao y cacaos en polvo, con carbonatos e hidróxidos alcalinos, carbonatos y óxidos magnésicos, soluciones amoniacales o vapor de agua.

A los productos así tratados podrá añadirse el 0,5 por 100, como máximo, de ácidos tartárico o cítrico.

3. Los cacaos en polvo solubles no contendrán más del 14 por 100 de cenizas, sobre materia seca desgrasada, y su alcalinidad no sobrepasará el 5 por 100, expresada en carbonato potásico y sobre materia-seca.

4. La manteca de cacao sólo podrá someterse a los siguientes tratamientos:

Filtración, centrifugación u otros procedimientos físicos para su clarificación.

Tratamientos por vapor de agua sobrecalentado, en vacío u otros procedimientos físicos para la desodorización.

5. Para la refinación de la manteca de cacao, queda autorizado:

El tratamiento alcalino para su neutralización.

El tratamiento por una o varias veces, de las siguientes sustancias:

— Bentonita.

— Carbón activo.

— Sustancias similares, aprobadas por la Dirección General de Sanidad, empleadas para la decoloración.

6. Podrá emplearse lecitina vegetal técnicamente pura, con índice de peróxido no sobrepasando los 10 miliequivalentes por kilogramo.

7. En el cacao descascarillado, pasta de cacao, cacaos en polvo y torta de cacao, la cantidad de lecitina pura no será superior al 0,3 por 100 del peso total, pudiendo llegar al 5 por 100 en el cacao en polvo dedicado a la fabricación de preparados instantáneos.

8. Los chocolates, cobertura de chocolate, coberturas especiales, chocolates con harina y chocolates en «fideos», «escamas» o formas similares podrán contener el 0,3 por 100 de lecitina pura sobre peso total.

9. La declaración en la etiqueta de la lecitina será obligatoria en el cacao en polvo destinado a preparados alimenticios instantáneos.

10. Se permitirá aromatizar los chocolates y las coberturas de chocolate con especias y agentes aromáticos autorizados.

11. Se permitirá reemplazar parcialmente la sacarosa por glucosa, fructosa o lactosa o sus jarabes, en cantidades no superiores al 5 por 100 del peso total del producto terminado, sin declaración específica en la etiqueta. Cantidades superiores precisarán su mención cuantitativa en las etiquetas.

12. Se podrán barnizar los artículos de confitería, de cacao y chocolate con goma-laca o benjuí.

13. En las denominaciones específicas de los chocolates rellenos se reflejarán separadamente las características de la cubierta exterior y el contenido interior.

14. Las grasas vegetales comestibles, hidrogenadas o no, distintas de la manteca de cacao, destinadas a los productos que puedan contenerlas, serán de buena calidad, sin gustos ni olores extraños, cumpliendo lo dispuesto en el capítulo XVI del Código Alimentario Español y Reglamentaciones que lo desarrollen.

15. Los prensadores de cacao podrán preparar manteca de cacao extraída por disolventes y grasa de cacao para su uso con fines no comestibles.

Art. 14. Manipulaciones prohibidas.—1. No se permite en los productos semilla de cacao, cacao descascarillado, pasta de cacao, tortas de cacao y cacaos en polvo:

a) Emplear grasas extrañas ni aceites minerales en la elaboración de estos productos.

b) Adicionar cascarillas o finos de cacao, sustancias inertes, harinas o féculas (excepto en los cacaos azucarados con harina), así como conservadores, colorantes o edulcorantes artificiales.

c) Utilizar cacaos en mal estado de conservación o atacados por parásitos, con síntomas de enranciamiento y sustancias nocivas.

d) La venta a granel de las distintas clases de cacao, no pudiéndose fraccionar los envases ni aun en presencia del público.

e) Sustituir la denominación de estos productos por otros que comprendan o tengan relación con la palabra chocolate.

2. No se permite emplear en la elaboración de chocolates y coberturas: Cascarilla de cacao o finos de cacao, harinas y féculas (excepto en los chocolates con harina), dextrina, sustancias inertes y otros productos similares no autorizados en esta Reglamentación.

3. No se permite utilizar aceites minerales, ni grasas animales, excepto la grasa láctea, en los casos en que proceda.

4. No se permite adicionar a los cacaos, chocolates y coberturas: Conservadores, colorantes, edulcorantes artificiales y otras sustancias no mencionadas en esta Reglamentación. En el caso de los productos de régimen, la Dirección General de Sanidad podrá autorizar los aditivos precisos.

5. No se permite poner a la venta cacaos, chocolates y coberturas alteradas o en mal estado de conservación.

6. No se permite emplear dibujos relacionados con las frutas u otros alimentos añadidos, cuando los chocolates rellenos, bombones de chocolate y artículos de confitería de cacao o chocolate se hayan aromatizado con sustancias aromatizantes artificiales.

7. No se permite la fabricación, elaboración y venta de sucedáneos de cacao, chocolate, coberturas o productos derivados, bajo los nombres de cacao, chocolate o cobertura de chocolate.

8. No se permite la adición en la masa de chocolates o coberturas de pastas de frutos secos, excepto en el caso del chocolate gianduja (con o sin leche).

TÍTULO III

Condiciones de las industrias y de los materiales

Art. 15. Requisitos industriales.—Las fábricas de cacao, chocolate y derivados cumplirán las siguientes exigencias:

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 interfirieran en dichas manipulaciones.

2. Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que, conforme a su naturaleza o su fin, corresponda.

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

Art. 16. Requisitos higiénico-sanitarios.—De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de cacao, chocolate y derivados, habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

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 haga sus comidas cualquier clase de personal, de manera que no haya transferencias que puedan alterar sus condiciones.

2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos.

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura.

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según a la finalidad a que se destine.

4. 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 y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.

6. Todos los locales deben mantenerse en estado de gran pulcritud y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteración y/o contaminaciones.

7. 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.

8. 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.

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

10. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias e higiénicas establecidas o que se establezcan en sus respectivas competencias por los Organismos de la Administración Pública.

11. Se prohíbe fumar en los locales de producción.

Art. 17. Condiciones del personal.—1. El personal dedicado a la elaboración de cacao, chocolate y derivados, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de trabajo adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza.

2. Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, está obligado a poner el hecho en conocimiento de la Dirección de la fábrica, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la no procedencia de su continuación en el puesto de trabajo, si éste implicara cualquier contagio para el producto elaborado, almacenado o vendido en el establecimiento.

3. En la manipulación de cacao, chocolate y derivados no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o portadoras de gérmenes nocivos.

Art. 18. Condiciones generales de los materiales.—Todo material que tenga contacto con los cacaos, chocolates o derivados, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, 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:

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

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

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.

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

TÍTULO IV

Registro Sanitario

Art. 19. A las industrias dedicadas a la fabricación de los productos a que esta Reglamentación se refiere les será de aplicación lo prevenido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, de competencia de la Dirección General de Sanidad en materia alimentaria, necesitando, por tanto, las mismas para su funcionamiento dar cumplimiento a lo prevenido en dicho Decreto, sin lo cual se considerarán no autorizadas legalmente, desde el punto de vista sanitario.

TÍTULO V

Envasado, peso y rotulación

Art. 20. Envasado.—1. Los envases y envolturas utilizados para los productos comprendidos en esta Reglamentación podrán ser de materiales tales como: papel, cartón y papel aluminio (plastificado o no), compuestos macromoleculares, metales apropiados y todos aquellos aprobados por la Dirección General de Sanidad para este fin.

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

3. Los productos citados en esta Reglamentación que se vendan a granel, para su posterior utilización industrial, llevarán un embalaje que corresponda a dicho fin. En el caso de productos en estado líquido podrán emplearse envases metálicos o macromoleculares o cisternas, de forma que cumplan las características del apartado anterior.

Si se trata de productos sólidos, el envase o envoltura en contacto con el producto, cumplirá lo dicho en el apartado 1 y, 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 en el apartado número 2.

4. Los chocolates en cualquiera de sus tipos llevarán dos envolturas completas como mínimo. Corresponderán a las citadas en apartado 1 y con las características de apartado 2. Los compuestos macromoleculares formados por dos o más componentes, se considerarán como envoltura completa.

5. Los discos de chocolate llamados «croquetas» o productos similares, irán envueltos individualmente en alguno de los materiales descritos en apartado 1 y colocados en un envase global unitario que podrá ser de dichos materiales. En ambos casos se cumplirá lo exigido en apartado 2.

6. Los bombones y productos de confitería de cacao y chocolate podrán presentarse sin envolturas individuales, siempre que vayan en un envase global que asegure su protección.

7. Las monedas o productos de presentación similar estarán envueltas en aluminio o papel metalizado y colocadas en un envase global. Estos productos podrán venderse a la pieza.

8. Los cacaos en polvo, en sus distintos tipos, se envasarán en bolsas, estuches, cajas, botes de los materiales citados en apartado 1 y cumpliendo las características enumeradas en apartado 2.

9. Los productos sucedáneos del chocolate llevarán dos envueltas completas, como mínimo, cumpliendo las condiciones detalladas en los apartados 1 y 2 de este artículo.

Art. 21. Pesos.—Las elaboraciones definidas en esta Reglamentación se ajustarán a las siguientes normas:

1. Todos los productos vendidos bajo la mención «chocolate» lo serán en los pesos de 500, 450, 400, 350, 300, 250, 200, 150 y 100 gramos, adoptando la forma de tableta. Por debajo de 100 gramos no habrá limitación de pesos y formas.

2. Tolerancias:

En consideración al pesado mecánico se admitirán unas tolerancias sobre el peso neto de:

± 3 por 100 en los formatos iguales o superiores a 100 gramos.

± 5 por 100 en los formatos inferiores a 100 gramos.

Los formatos considerados son los citados en el apartado 1. ± 5 por 100 en los chocolates con frutos secos, cereales, frutas o sus mezclas.

± 5 por 100 en los chocolates rellenos y bombones.

3. Bombones y artículos para confitería.

No podrán tener un peso superior a 100 gramos por unidad, con excepción de las formas de huevos, animales y otras clásicas de la industria.

4. La pasta de cacao y manteca de cacao no podrán venderse más que en envases de 2,5 kilogramos en adelante. Las coberturas especiales (con o sin leche) y la cobertura amarga no podrán venderse más que en envases de 10 kilogramos en adelante.

5. Las restantes coberturas de chocolate podrán elaborarse y venderse en unidades de 200 gramos y pesos superiores.

6. En las coberturas se tolerará una desviación de ± 3 por 100 sobre el peso neto de cada unidad.

7. El cacao en polvo, en sus diferentes tipos, podrá venderse en bolsas, estuches, cajas o botes de cualquier peso y forma.

En consideración al pesado mecánico, se tolerará una desviación de ± 5 por 100 sobre el peso neto de cada unidad igual o inferior a 200 gramos y de ± 3 por 100 para envases de peso superior.

8. La cascarilla de cacao podrá venderse en unidades de 250 gramos en adelante.

En consideración al pesado mecánico, se tolerará una desviación de ± 3 por 100 sobre el peso neto de cada unidad.

9. Los productos sucedáneos del chocolate se ajustarán a los mismos pesos y tolerancias considerados en los apartados 1 y 2 de este artículo.

Art. 22. Rotulación.—1. Las denominaciones de la presente Reglamentación son obligatorias y deberán aparecer en el anverso de las etiquetas, envolturas y envases con las que son puestas a la venta.

A dichas denominaciones no podrá anteponerse, intercalarse ni añadirse término alguno que pueda inducir a error. Se prohíbe el uso de calificativos de fantasía.

Todos los productos que aparezcan en el mercado bajo la forma clásica de tabletas de chocolate deberán adoptar alguna de las denominaciones de la presente Reglamentación y responderán a las características de la misma.

2. En los envases unitarios, así como en los rótulos y etiquetas, deberán figurar, de forma bien visible, y en idioma español, los siguientes datos:

- Marca, si la tuviera, o nombre o razón social y domicilio.
- Clase de elaboración, según las definiciones de esta Reglamentación.
- Fórmula cualitativa.
- Peso neto.
- Número de registro sanitario de la industria en la Dirección General de Sanidad.

3. Se considera forma bien visible que el tamaño mínimo de las letras sea de 2 milímetros en altura para formatos de menos de 100 gramos y de 3 milímetros para los de 100 gramos y pesos superiores.

4. La clase de elaboración, según las definiciones de esta Reglamentación, deberá figurar al menos en la cara principal de la etiqueta, envase o envoltura, teniendo sus letras una altura mínima de 5 milímetros.

5. Las «napolitanas», «monedas» y los discos de chocolate llamados «croquetas» llevarán las indicaciones señaladas en el apartado 2 del presente artículo en el envase global exterior unidad de venta.

6. Los bombones y artículos de confitería de cacao y chocolate que se presenten en envases globales llevarán en el exterior del envase las indicaciones señaladas en el apartado 2 del presente artículo, con la excepción de la fórmula cualitativa.

7. En los productos vendidos para su posterior transformación se consignarán en los envases exteriores las indicaciones señaladas en el apartado 2 ya citado.

8. Los productos calificados como cacaos y chocolates para regímenes especiales deberán presentarse en tal forma que no puedan confundirse con el cacao en polvo, chocolate u otros de sus derivados considerados en esta Reglamentación. En la envoltura, además de la fórmula cualitativa, se consignará de manera destacada la expresión «cacao o chocolate dietético» o «cacao o chocolate de régimen», según los casos.

9. Podrá usarse la denominación «al chocolate» o «con chocolate» en los productos alimenticios que, no dando lugar a confusión con el chocolate definido en esta Reglamentación, contengan un mínimo del 8 por 100 de componentes del cacao en los productos sólidos y del 5 por 100 en los demás, todo ello calculado sobre materia seca. En caso de no alcanzarse estos límites, deberá emplearse la denominación «al cacao».

10. En la rotulación y etiquetado del «chocolate especial» se declararán sus componentes. En las del «cacao en polvo con harina» y «chocolate con harina» se hará constar además la indicación «para su consumo cocido».

11. Productos sucedáneos del chocolate.

Las etiquetas, envases y envolturas de estos productos llevarán en la cara principal o anverso el nombre comercial o de «fantasía» que libremente escoja cada fabricante e inmediatamente debajo la frase «sucedáneo del chocolate», que deberá imprimirse en el mismo tipo y color de letra y sobre el mismo tono de fondo que se utiliza para el nombre comercial.

La frase «sucedáneo del chocolate» tendrá una altura mínima de 10 milímetros para tabletas de menos de 100 gramos y de 15 milímetros para tabletas de 100 gramos y de pesos superiores.

El nombre comercial o de «fantasía» no podrá ser superior en tamaño al doble del utilizado en cada caso para la frase «sucedáneo del chocolate».

Al dorso de la envoltura se pondrá en orden decreciente la lista de ingredientes, siendo todas las letras por lo menos de 2 milímetros de altura.

En la designación del nombre comercial o de «fantasía» que ha de ir en la cara principal o anverso de la envoltura, queda terminantemente prohibida la utilización de las palabras «cacao» o «chocolate», así como también los grupos de sílabas o letras que puedan recordar aquellas palabras («choc», «choc», «late», «cao», etc.).

No obstante, la palabra «cacao» podrá figurar en la lista de ingredientes.

Además de las inscripciones citadas, deberán llevar de forma bien visible, en la cara posterior de la envoltura y en idioma español, las indicaciones señaladas en el apartado 2 de este artículo.

TÍTULO VI

Almacenamiento y transporte

Art. 23. Almacenamiento.—Los almacenes para los productos reseñados en esta Reglamentación deberán ser amplios, limpios, sin olores extraños y estar libres de insectos, roedores y otros animales.

Cumplirán las condiciones generales descritas en los artículos 2.06.01 y 2.06.02 del Código Alimentario Español, así como los 2.06.03 y 2.06.04, relativos a las temperaturas, humedades y demás condiciones físicas que deben tener los almacenes.

Art. 24. Transporte.—El transporte de los productos reseñados en esta Reglamentación cumplirá las condiciones descritas en los artículos 2.06.05 y 2.06.06 del Código Alimentario Español.

Asimismo, tanto en lo relativo a almacenamiento como a transporte, se cumplirán los artículos 2.06.07 y 2.06.08, relativos a desinfección y prohibiciones, del Código Alimentario Español.

TÍTULO VII

Exportación e importación

Art. 25. Exportación.—Los productos regulados en esta Reglamentación, destinados a la exportación, se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino y a lo que disponga en esta materia el Ministerio de Comercio. Cuando estas disposiciones no exigieran el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija la presente Reglamentación, no podrán ser comercializados en España.

Art. 26. Importación.—Los cacao, chocolates y derivados y los sucedáneos de chocolate producidos en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o las excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO VIII

Responsabilidades y competencias

Art. 27. Responsabilidades.—1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador del mismo o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del producto.

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del producto.

Art. 28. Competencias.—1. Los Ministerios de la Gobernación (Dirección General de Sanidad), Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación.

2. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.

ANEXO 1

En los controles analíticos que se realicen, los datos correspondientes a pequeñas concentraciones de cacao seco desgrasado y de grasa de leche se tendrán en cuenta con carácter informativo, dentro del conjunto de la totalidad de los análisis (artículos 5.º, 6.º, 7.º, 8.º, 9.º, 10.º, apartado 2.º, y 10.º, apartado 8.º).

ANEXO 2

Como métodos oficiales obligatorios para análisis de chocolate, grasa de cacao, derivados y sucedáneos del chocolate se emplearán los siguientes:

MÉTODOS DE ANALISIS

- a) Examen organoléptico, según Norma OICC 2 E/1963.
- b) Humedad, según Norma OICC 3 E/1952.
- c) Cenizas, según Norma OICC 4 a-E/1952.
- d) Nitrógeno total (proteínas), según Norma OICC 6 a/1972.
- e) Proteínas de leche, según Norma OICC 6 b-E/1963.
- f) Grasa total, según Norma OICC 8 a/1972.
- g) Lecitina, según Norma AOAC 13.049.
- h) Lactosa, según Norma OICC 7 c-E/1960.
- i) Sacarosa, según Norma OICC 7 b-E/1960.
- j) Extracción de la grasa, según Norma AOAC 13.037.
- k) Índice de yodo, según Norma UNE 55.013.
- l) Índice de refracción, según Norma UNE 55.015.
- m) Residuo insaponificable, según Norma UNE 55.004.
- n) Composición en ácidos grasos por cromatografía gaseosa, según Norma UNE 55.037.
- ñ) Análisis de esteroides por cromatografía gaseosa, según Norma UNE 55.019.
- o) Presencia de isómeros trans por espectroscopia infrarroja, según Norma UNE 55.112.

Se consideran análisis normales de mantecas de cacao y chocolates, y por tanto mantecas de cacao y chocolates no adulterados, en relación con los contenidos grasos, aquellos que respondan a los siguientes valores:

Análisis normales de manteca de cacao y chocolates sin y con leche, en relación con los contenidos y tipos de grasas

	Manteca de cacao	Extracto etéreo de chocolate sin leche	Extracto etéreo de chocolate con leche
Índice de yodo	32-41	32-42	32-41
Índice de refracción	1,456-1,458	1,456-1,459	1,456-1,458
Residuo insaponificable	≤ 1	≤ 1,2	≤ 1,2
Composición en ácidos grasos (1) (porcentaje en peso de ésteres metílicos):			
Butírico (C ₄)	—	—	(3)
Caproico (C ₆)	—	—	(3)
Caprílico (C ₈)	—	—	(3)
Cáprico (C ₁₀) (2)	—	—	(3)
Láurico (C ₁₂) (2)	0,0- 0,1	0,0- 0,1	(3)
Mirístico (C ₁₄) (2)	0,0- 0,2	0,0- 0,2	(3)
Palmitico (C ₁₆)	23,0-30,0	23,0-30,0	22,0-31,0
Palmitoleico (C ₁₆ =)	0,0- 1,0	0,0- 1,0	0,0- 1,7
Heptadecanoico (C ₁₇)	0,0- 0,2	0,0- 0,2	0,0- 0,5
Estearico (C ₁₈)	31,0-37,0	31,0-37,0	25,0-37,0
Oleico (C ₁₈ =)	31,0-39,0	31,0-39,0	27,0-39,0
Linoleico (C ₁₈ ² =)	1,5- 4,2	1,5- 4,2 (4)	1,5- 4,2
Linolénico (C ₁₈ ³ =)	0,0- 0,3	0,0- 0,3	0,0- 1,2
Aráquico (C ₂₀)	0,0- 1,5	0,0- 1,5	0,0- 1,5
Relaciones de los ácidos grasos:			
Mirístico (C ₁₄) (2)	—	—	2,3- 4,5
Láurico (C ₁₂) (2)	—	—	1,0- 1,6
Láurico (C ₁₂) (2)	—	—	—
Cáprico (C ₁₀)	—	—	—
Oleico (C ₁₈ =)	0,8- 1,2	0,8- 1,2	0,8- 1,5
Estearico (C ₁₈)	—	—	—
Palmitico (C ₁₆)	—	—	—
Oleico (C ₁₈ =)	0,6- 0,9	0,6- 0,9	—
Oleico (C ₁₈ =)	—	—	—
Linoleico (C ₁₈ ² =)	—	—	—
Determinación de isómeros trans	Ausencia	Ausencia	Puede haber presencia

	Manteca de cacao	Extracto etéreo de chocolate sin leche	Extracto etéreo de chocolate con leche
Intervalos para la composición de esteroides:			
Colesterol	0,0- 2,5	0,0- 2,5	Presencia
Campesterol	8 -12	8 -12	8 -12 (5)
Stigmastérol	20 -30	20 -30	20 -30 (5)
Beta-Sitosterol	55 -70	55 -70	55 -70 (5)

NOTAS AL CUADRO DE VALORES

(1) 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 C₁₁, C₁₃, C₁₅ y C₁₇.)

(2) Para cuantificar los ácidos C₁₁, C₁₃ y C₁₅, se recomienda emplear integrador electrónico o efectuar la medida con el método de altura por tiempo de retención.

(3) La presencia en cantidades superiores al 0,1 por 100 de ácidos grasos de cadena inferior al C₁₁, en una relación ponderal que se sitúen dentro de los límites que se indican, se tomará como criterio de identificación de la grasa de leche; considerándose, por tanto, a la muestra como «chocolate con leche». Si los ácidos existen en la proporción anteriormente indicada, pero no se satisfacen las relaciones propuestas, hay que admitir que provienen de una grasa distinta de la de la leche; clasificándose al chocolate en el grupo de «chocolates sin leche» y aplicándole, para la identificación de la grasa, los criterios que se señalan en la columna correspondiente.

(4) En lo que respecta al contenido en ácido linoleico y con el fin de tener en cuenta la incidencia que pueda tener la adición de lecitina al chocolate, en la proporción autorizada, se considera como límite máximo tolerable un incremento dado por la expresión 30/G; siendo G el contenido de materia grasa total del chocolate.

En este mismo sentido y con el fin de tener en cuenta la incidencia que pueda tener la adición de harina en los chocolates que la lleven incorporada, se considerará como límite máximo tolerable, para el contenido de ácido linoleico, un incremento dado por la expresión: 6/G, 7/G y 13/G, según que el contenido en harina sea de 8, 10 y 18 por 100, respectivamente, que podrá sumarse al incremento mencionado en el primer párrafo de este mismo punto.

(5) La composición en porcentaje relativa, dentro de los esteroides vegetales, debe estar comprendida entre los valores establecidos para la manteca de cacao.

MINISTERIO DE HACIENDA

1104 ORDEN de 9 de enero de 1976 por la que se establece el módulo de actualización de pensiones de Clases Pasivas del Estado como consecuencia del incremento de sueldo contenido en los Presupuestos Generales del Estado para 1976.

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

En los Presupuestos Generales del Estado para el año 1976, según la Ley 47/1975, de 30 de diciembre, los sueldos de los funcionarios del Estado, civiles y militares, han sido incrementados en el 14 por 100 de su importe.

El artículo 47 de la Ley de Derechos Pasivos de los Funcionarios de la Administración Civil del Estado, así como el artículo 40 de la Ley de Derechos Pasivos de las Fuerzas Armadas, Guardia Civil y Policía Armada, disponen que las actualizaciones de pensión como consecuencia de las modificaciones de retribución de los funcionarios en activo se realizarán de oficio por aplicación de porcentaje de aumento de las pensiones reconocidas, determinado por el Consejo de Ministros a propuesta del de Hacienda.

Para cumplimiento de dichos preceptos, este Ministerio, de conformidad con lo acordado por el Consejo de Ministros en su reunión de 9 de enero de 1976, se ha servido disponer:

Primero.—Las pensiones de Clases Pasivas del Estado causadas antes de 1 de enero de 1976, en su favor o en el de sus familias, por los funcionarios civiles y militares pertenecientes a Cuerpos que desempeñaron plazas, cargos o empleos retribuidos con sueldo detallado en los Presupuestos Generales del Estado, serán incrementadas en el 14 por 100 del importe de la pensión, sin que dicho aumento pueda tener en ningún caso efectos económicos anteriores a 1 de enero de 1976.

Segundo.—1. Los acuerdos de concesión de pensión de jubilación, de retiro o familiar que se dicten a partir de 15 de enero de 1976 contendrán los incrementos que procedan por elevación del 14 por 100 de los haberes básicos.

2. Los haberes pasivos cuya fecha de concesión sea anterior al 15 de enero de 1976 serán actualizados de oficio por la oficina de Hacienda en que esté consignado el pago, incrementándolos en el 14 por 100 de su importe.

Tercero.—Por la Dirección General del Tesoro y Presupuestos se dictarán las instrucciones que sean precisas para el mejor cumplimiento de la Ley y de la presente Orden.

Lo que comunico a VV. EE. y a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE. y a VV. II. muchos años.
Madrid, 9 de enero de 1976.

VILLAR MIR

Excmos e Ilmos. Sres. ...

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

1105 ORDEN de 12 de enero de 1976 sobre delegación de atribuciones en materia de personal.

Excelentísimo señor:

En uso de las facultades que me confiere el artículo 22 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, he tenido a bien disponer:

Primero.—Se delega en el Director general de Seguridad cuantas facultades reconoce expresamente el vigente Reglamento Orgánico de la Policía Gubernativa a este Ministerio en relación con el personal de los diversos Cuerpos que la integran, y siempre que las resoluciones adoptadas sean de alcance individual y de naturaleza reglada.

Segundo.—Sigue siendo facultad privativa del Ministro de la Gobernación la concesión de Medallas y Cruces al Mérito Policial, así como la separación del servicio de los Jefes y Oficiales del Cuerpo de Policía Armada y las concesiones de nombramientos de funcionarios honoríficos del Cuerpo General de Policía a personas no pertenecientes al mismo.

Tercero.—La delegación de facultades a que se refiere la presente Orden se entiende sin perjuicio de que, en cualquier momento, el Ministro de la Gobernación pueda recabar para sí el conocimiento y resolución de cuantos asuntos comprendidos en ella considere oportunos.

Cuarto.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. E. muchos años.
Madrid, 12 de enero de 1976.

FRAGA IRIBARNE

Excmo. Sr. Director general de Seguridad.