

TITULO OCTAVO

Exportación e importación

Art. 15. Exportación.

Los materiales poliméricos destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación no podrán comercializarse en España.

Art. 16. Importación.

Los materiales poliméricos producidos en el extranjero para su utilización en nuestro país deberán adaptarse estrictamente para su distribución en él a todas las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO NOVENO

Competencias

Art. 17. Los Ministerios de la Gobernación, Agricultura, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación.

Art. 18. Al Sindicato Nacional de Industrias Químicas 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.

23964 REAL DECRETO 2687/1976, de 16 de octubre, por el que se modifican algunos artículos y epígrafes del Decreto 3180/1975, 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 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero).

En el Decreto tres mil ciento sesenta/mil novecientos setenta y cinco, de cinco de diciembre, por el que se aprueba la Regla-

mentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos del Chocolate, se ha puesto de manifiesto la existencia de determinados errores y la necesidad de acentuar la precisión y claridad en la redacción de determinados preceptos contenidos en el mismo, con objeto de facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector de elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, oída la Organización Sindical y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de octubre de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—El apartado cuatro punto uno del artículo segundo, «Definiciones», queda modificado en los siguientes términos:

«Cuatro punto uno. 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: Cero coma tres por ciento, como máximo.

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

Impurezas insolubles en éter de petróleo: Cero coma cero cinco por ciento.

Insaponificable determinado con éter de petróleo: Cero coma treinta y cinco por ciento, como máximo.

No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.»

Artículo segundo.—El artículo sexto queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo sexto. 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 (semi-desgrasado 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 incorporarse sólidos lácteos.

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

	Cacao seco desgrasado (mínimo) (*)	Sólidos lácteos (mínimo) (*)	Harinas (máximo) (*)	Manteca de cacao (mínimo) (*)
Familiar a la taza	14 %	—	18 %	16 %
A la taza	14 %	—	8 %	16 %
Familiar lacteado	4 %	6 %	10 %	16 %

(*) Todo ello expresado en materia seca.»

Artículo tercero.—El artículo séptimo queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo séptimo. 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: Veinte por ciento como mínimo, expresado en materia seca.

Sólidos totales de leche: Catorce por ciento como mínimo, expresado en materia seca.

Grasa de la leche: Tres coma cinco por ciento como mínimo, expresado en materia seca.»

Artículo cuarto.—El artículo octavo queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo octavo. 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.

Uno. 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) (*)	Sólidos totales de leche (mínimo) (*)	Grasa de leche (mínimo) (*)	Grasa total (mínimo) (*)
Cobertura de chocolate	2,5 %	—	—	31 %
Cobertura de chocolate negra	14 %	—	—	31 %

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

Artículo quinto. El artículo noveno queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo noveno. 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 parcialmente, 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) (*)	Sólidos totales de leche (mínimo) (*)	Grasa total (mínimo) (*)
Cobertura especial con grasa vegetal	14 %	—	31 %
Cobertura especial con grasa vegetal y leche	4 %	10 %	31 %

(*) Expresado sobre materia seca.

Artículo sexto.—Los epígrafes cuarto y sexto del artículo décimo quedan redactados de la siguiente forma:

«Cuatro. Chocolate con cacahuetes.—Es cualquiera de los chocolates popular, popular con leche o familiar lacteado a los que se han adicionado, enteros o troceados, cacahuetes.

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

El contenido mínimo en cacahuetes oscilará entre el ocho y el cuarenta por ciento, 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.»

«Seis. Chocolate con frutos secos, cereales y frutas.—Podrán mezclarse en cualquiera de los chocolates considerados en los epígrafes tres y cinco, «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 frutos secos, frutas o cereales mezclados. Se ajustarán a las características de los chocolates citados; el contenido de mezcla oscilará entre el ocho y el cuarenta por ciento, calculado sobre el peso total.»

Artículo séptimo.—El artículo undécimo queda redactado de la siguiente forma:

«Artículo undécimo. 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, desnatado, familiar a la taza y familiar lacteado.»

Artículo octavo.—El epígrafe diez del artículo vigésimo segundo queda redactado de la siguiente forma:

«Diez. En la rotulación y etiquetado del "chocolate con gustos especiales" 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".»

Artículo noveno.—El anexo uno queda redactado de la siguiente forma:

«Anexo uno.—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.»

Artículo décimo.—El anexo dos queda redactado de la forma siguiente:

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

Métodos de análisis

- a) Examen organoléptico, según Norma OICC 2/1963.
- b) Humedad, según Norma OICC 3/1952.
- c) Cenizas, según Norma OICC 4 a/1973.
- d) Nitrógeno total (proteínas), según Norma OICC 6 a/1972.
- e) Proteínas de leche, según Norma OICC 6 b/1963.
- f) Grasa total, según Norma OICC 8 a/1972.
- g) Lecitina, según Norma AOAC 13049/1975.
- h) Lactosa, según Norma OICC 7 c/1960.
- i) Sacarosa, según Norma OICC 7 b/1960.
- j) Extracción de la grasa, según Norma AOAC 13037/1975.
- k) Índice de yodo, según Norma UNE 55.013.
- l) Índice de refracción, según Norma UNE 55.015.
- m) Residuo insaponificable al éter de petróleo, 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

	Manteca de cacao	Extracto etéreo de chocolate sin leche	Extracto etéreo de chocolate con leche
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
Heptadecenoico (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
Linoléico (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) }	—	—	—
Láurico (C ₁₂) (2) }	—	—	1,0-1,6
Caprílico (C ₁₀) }	—	—	—
Oleico (C ₁₈ =) }	0,8-1,2	0,8-1,2	0,8-1,5
Estearico (C ₁₈) }	—	—	—
Palmitico (C ₁₆) }	0,6-0,9	0,6-0,9	—
Oleico (C ₁₈ =) }	—	—	—
Oleico (C ₁₈ =) }	—	—	—
Linoleico (C ₁₈ ² =) }	—	—	—
Determinación de isómeros trans	Ausencia	Ausencia	Puede haber presencia
Intervalos para la composición de esteroides:			
Colesterol	0,0-2,5	0,0-2,5	Presencia
Campesterol	8-12	8-12	8-12 (5)
Stigmasterol	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, C₂₁ y C₂₃).

(2) Para cuantificar los ácidos C₁₀, C₁₂ y C₁₄, 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 sitúa 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 aplicándose, 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 relativo, dentro de los esteroides vegetales, debe estar comprendida entre los valores establecidos para la manteca de cacao.

Dado en Madrid a dieciséis de octubre de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

23965 REAL DECRETO 2888/1976, de 30 de octubre, por el que se actualizan determinadas disposiciones de la normativa general alimentaria vigente.

La necesidad de tener en cuenta la realidad concreta de los distintos establecimientos e instalaciones alimentarios, in-

dustriales y comerciales, al aplicar la normativa correspondiente, hace preciso flexibilizar algunos preceptos comprendidos en dicha normativa, sin merma de las garantías esenciales exigidas a los sectores productores y distribuidores, en defensa de la salud y de los intereses de los consumidores.

Asimismo, se hace necesario establecer un sistema ágil de actualización permanente de las normas concernientes a aditivos alimentarios, dando plena efectividad a las listas positivas que apruebe la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con lo establecido en el punto dos del artículo segundo del Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto.