

5. Etiquetatge

5.1 La norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, és aplicable als productes definits a l'apartat 3 precedent, relatiu a la descripció, definició i denominació dels productes, d'acord amb les condicions següents:

5.1.1 El terme «mel» s'aplica només al producte definit a l'apartat 3.1, relatiu a la definició de la mel, i s'ha d'usar en el comerç per designar aquest producte.

5.1.2 Les denominacions a les quals fan referència l'apartat 3.2, relatiu a les principals varietats de mel, i l'apartat 3.3, relatiu a la mel d'ús industrial, es reserven als productes que s'hi defineixen i s'han d'utilitzar en el comerç per designar-los. Aquestes denominacions es poden substituir per la mera denominació «mel», llevat dels casos de la mel filtrada, la mel en bresca, la mel amb trossos de bresca o bresca tallada en mel, i la mel per a ús industrial.

No obstant això,

a) En el cas de la mel per a ús industrial, l'expressió «únicament per cuinar» ha de figurar a l'etiqueta en la proximitat immediata de la denominació.

b) Les denominacions esmentades, excepte en els casos de la mel filtrada i de la mel per a ús industrial, es poden completar amb indicacions que facin referència a:

1r L'origen floral o vegetal, si el producte procedeix totalment o en la major part de l'origen indicat i si té les característiques organolèptiques, fisicoquímiques i microscòpiques de l'origen esmentat.

2n L'origen regional, territorial o topogràfic, si el producte procedeix enterament de l'origen indicat.

3r Criteris de qualitat específics.

5.1.3 Quan la mel per a ús industrial s'hagi utilitzat com a ingredient en un aliment compost, el terme «mel» es pot emprar en la denominació de l'aliment compost en lloc del terme «mel per a ús industrial». Això no obstant, en la llista d'ingredients cal fer servir el terme complet a què es refereix l'apartat 3.3, relatiu a mel d'ús industrial.

5.1.4 S'han d'esmentar a l'etiqueta el país o els països d'origen en què la mel s'hagi recollit.

Tanmateix, en el cas de mescles, si les mels són originàries de més d'un estat membre o un tercer país, la dita menció es pot substituir per una de les següents, segons escaigui:

1r «mescla de mels originàries de la CE»,

2n «mescla de mels no originàries de la CE»,

3r «mescla de mels originàries i no originàries de la CE».

5.1.5 A efectes del que disposa la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, en particular, en els articles 15 i 17, les mencions que s'han d'indicar d'acord amb el que disposa l'apartat 5.1.4 precedent es consideren indicacions obligatòries de l'etiquetatge, de conformitat amb el que disposa l'article 5 de la norma esmentada.

5.2 En el cas de la mel filtrada i de la mel per a ús industrial, els contenidors per al granel, els embalatges i la documentació comercial han d'indicar clarament la denominació completa, tal com indiquen, respectivament, l'apartat 3.2.2.f), relatiu a la mel filtrada, i l'apartat 3.3, relatiu a la mel per a ús industrial.

15599 REIAL DECRET 1055/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana. («BOE» 186, de 5-8-2003.)

La Directiva 73/241/CEE del Consell, de 24 de juliol de 1973, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre els productes de cacau i de xocolata destinats a l'alimentació humana, va ser incorporada al nostre dret intern pel Reial decret 822/1990, de 22 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç del cacau i la xocolata.

L'esmentada Directiva 73/241/CEE queda substituïda i és derogada a partir del 3 d'agost de 2003 per la Directiva 2000/36/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 23 de juny de 2000, relativa als productes de cacau i de xocolata destinats a l'alimentació humana, cosa que fa necessari incorporar-la al nostre ordenament jurídic intern mitjançant l'aprovació d'aquest Reial decret, i per aquest motiu, així mateix, es deroga l'esmentat Reial decret 822/1990, a excepció del títol VI, relatiu a mètodes d'anàlisi, de la dita Reglamentació tecnicosanitària, els quals poden ser complementats amb els mètodes d'anàlisi validats internacionalment o aprovats pel Codex, per verificar el compliment del que estableix aquest Reial decret.

La Directiva 2000/36/CE té per objecte establir els requisits essencials que han de complir els productes de cacau i de xocolata destinats a l'alimentació humana, a fi de dur-ne a terme la regulació i permetre que puguin circular lliurement en el mercat interior.

D'acord amb això, mitjançant aquest Reial decret es pretén definir i fixar les condicions i característiques que han de complir aquests productes pel que fa a la presentació, la comercialització i el consum, i suposa, respecte de la legislació anterior, la modificació de determinades definicions, tenint en compte l'evolució tecnològica que els afecta. A més, es du a terme l'adaptació necessària d'aquests productes a la legislació comunitària general aplicable a tots els productes alimentaris, especialment en les matèries d'etiquetatge, higiene, materials en contacte amb els aliments, edulcorants i altres additius autoritzats, agents aromàtics, dissolvents d'extracció i mètodes d'anàlisi.

D'altra banda, en els productes de xocolata es permet l'addició de fins a un màxim del cinc per cent de greixos vegetals diferents de la mantega de cacau, sempre que aquests greixos siguin equivalents a la mantega de cacau, compleixin els requisits establerts i vagin acompanyats d'un etiquetatge addicional complementari a l'exigit pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

Finalment, i en compliment del que assenyalava la Sentència de 16 de gener de 2003, del Tribunal de Justícia de les Comunitats Europees, és procedent modificar l'apartat 7 de l'article 2, relatiu a succedanis de xocolata, de la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de productes derivats de cacau, derivats de xocolata i succedanis de xocolata, aprovada pel Reial decret 823/1990, de 22 de juny.

En la tramitació d'aquesta disposició han estat consultades les comunitats autònomes i els sectors afectats, i ha emès l'informe preceptiu de la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de la ministra de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i prèvia deliberació del Consell de Ministres a la reunió del dia 1 d'agost de 2003,

DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de la Reglamentació tecnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana, i àmbit d'aplicació.*

1. S'aprova la Reglamentació tecnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana, que s'insereix a continuació d'aquest Reial decret.

2. La reglamentació tecnico-sanitària aprovada per aquest Reial decret s'aplica als productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana definits a l'apartat 1 i és de compliment obligatori per a tots els fabricants, elaboradors, envasadors, comerciants i importadors de productes de cacau i xocolata.

Disposició addicional única. *Modificació de la Reglamentació tecnico-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de productes derivats de cacau, derivats de xocolata i succedanis de xocolata, aprovada pel Reial decret 823/1990, de 22 de juny.*

L'apartat 7 de l'article 2 de la Reglamentació tecnico-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de productes derivats de cacau, derivats de xocolata i succedanis de xocolata, aprovada pel Reial decret 823/1990, de 22 de juny, queda redactat de la manera següent:

«Sucedanis de xocolata: són els preparats que, elaborats amb formats o motlles especials i que són susceptibles, per la presentació, aspecte o consum, de ser confosos amb la xocolata, compleixen els requisits que estableix per a aquest producte la reglamentació tecnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana, excepte en el fet que la mantega de cacau ha estat substituïda totalment o parcialment per altres greixos vegetals comestibles o les seves fraccions hidrogenades o no hidrogenades i la diferenciació clara en l'etiquetatge.

La definició de "sucedanis de xocolata" afecta únicament els preparats en què se substitueixi totalment o parcialment la mantega de cacau per altres greixos vegetals, segons indica el paràgraf precedent i, per tant, no és aplicable als productes als quals s'afegeixen greixos vegetals diferents de la mantega de cacau, d'acord amb el que estableix l'apartat 2 de l'esmentada reglamentació tecnico-sanitària, sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana.»

Disposició transitòria única. *Règim transitori.*

Els productes etiquetats abans del 3 d'agost de 2003, i que no s'ajustin al que disposa aquest Reial decret, es poden continuar comercialitzant fins que s'exhaureixin les existències, sempre que s'ajustin al que estableixen les disposicions vigents abans de la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix i, en particular, el Reial decret 822/1990, de 22 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnico-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç del cacau i la xocolata,

a excepció del títol VI, relatiu a mètodes d'anàlisi, de l'esmentada Reglamentació tecnico-sanitària, els quals poden ser complementats amb els mètodes d'anàlisi validats internacionalment o aprovats pel Codex, per verificar el compliment del que estableix aquesta disposició.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de la sanitat.

Disposició final segona. *Facultat de desplegament.*

Els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum poden dictar, en l'àmbit de les seves respectives competències, les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i, si s'escau, per a l'actualització de la reglamentació tecnico-sanitària que s'aprova, quan això sigui necessari.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Palma de Mallorca, 1 d'agost de 2003.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern
i ministre de la Presidència,
MARIANO RAJOY BREY

Reglamentació tecnico-sanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana

1. Definicions, característiques dels productes i denominacions de venda

1.1 Mantega de cacau.—És la matèria grassa obtinguda de grans o part de grans de cacau i que tingui les característiques següents:

a) Contingut d'àcids grassos lliures expressats en àcid oleic: 1,75 per cent com a màxim.

b) Matèria insaponificable determinada mitjançant èter de petroli: 0,5 per cent com a màxim, excepte per a la mantega de cacau de pressió, en què no ha de superar el 0,35 per cent.

1.2 Cacau en pols, cacau.—És el producte obtingut per la transformació en pols de grans de cacau nets, espellofats i torrats i que contingui un 20 per cent, com a mínim, de mantega de cacau, calculat sobre el pes de la matèria seca i, com a màxim, un 9 per cent d'aigua.

1.3 Cacau magre en pols, cacau magre, cacau desgreixat en pols, cacau desgreixat.—El cacau en pols que contingui menys del 20 per cent de mantega de cacau calculat sobre matèria seca.

1.4 Xocolata en pols.—És el producte consistent en una mescla de cacau en pols i sucres que contingui, com a mínim, un 32 per cent de cacau en pols.

1.5 Xocolata en pols per beure, xocolata familiar en pols, cacau ensucrat, cacau en pols ensucrat.—És el producte consistent en una mescla de cacau en pols i de sucres que contingui, com a mínim, un 25 per cent de cacau en pols.

1.6 Xocolata.

a) És el producte obtingut a partir de productes de cacau i sucres que contingui, sense perjudici del que

disposa el paràgraf b) d'aquest apartat, un 35 per cent, com a mínim, de matèria seca total de cacau, del qual un 18 per cent com a mínim ha de ser mantega de cacau i un 14 per cent com a mínim, matèria seca i desgreixada de cacau.

b) Això no obstant, quan aquesta denominació s'utilitzi i es completi amb els termes:

1r «Flocs», «fideus», el producte presentat en alguna d'aquestes formes ha de contenir com a mínim un 32 per cent de matèria seca total de cacau, de la qual un 12 per cent, com a mínim, ha de ser de mantega de cacau, i un 14 per cent, com a mínim, de matèria seca i desgreixada de cacau.

2n «Cobertura», el producte ha de contenir almenys el 35 per cent de matèria seca total de cacau, de la qual un 31 per cent, com a mínim, ha de ser mantega de cacau, i un 2,5 per cent, com a mínim, matèria seca i desgreixada de cacau.

3r Xocolata amb avellanes «gianduia» (o un dels derivats de la paraula «gianduia»), el producte ha d'haver estat obtingut, en primer lloc, a partir de xocolata amb un contingut mínim de matèria seca total de cacau del 32 per cent, del qual un 8 per cent, com a mínim, ha de ser matèria seca i desgreixada de cacau i, en segon lloc, a partir d'avellanes triturades finament en quantitats que oscil·lin entre un mínim de 20 g i un màxim de 40 g per cada 100 g de producte.

S'hi pot afegir el següent:

1) Llet o matèria seca de llet, procedent de l'evaporació de la llet, en una proporció tal que el producte acabat no contingui més del 5 per cent de matèria seca de llet.

2) Ametlles, avellanes i altres varietats de fruita de closca, partida o sencera, en una quantitat que, sumada a la de les avellanes mòltes, no passi del 60 per cent del pes total del producte.

1.7 Xocolata amb llet.

a) És el producte obtingut a partir de productes de cacau, sucres i llet o productes lactis, i que contingui, sense perjudici del que estableix el paràgraf b) d'aquest apartat:

1r Com a mínim, un 25 per cent de matèria seca total de cacau.

2n Com a mínim, un 14 per cent d'extracte sec de la llet procedent de la deshidratació parcial o total de llet sencera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcialment o totalment deshidratada, de mantega o de matèria grassa làctia.

3r Com a mínim, un 2,5 per cent de matèria seca i desgreixada de cacau.

4t Com a mínim, un 3,5 per cent de matèria grassa làctia, i

5è com a mínim, un 25 per cent de matèria grassa total (mantega de cacau i matèria grassa làctia).

b) Això no obstant, quan aquesta denominació s'utilitzi i es completi amb els termes:

1r «Flocs» o «fideus», el producte presentat en alguna d'aquestes formes ha de contenir almenys un 20 per cent de matèria seca total de cacau, i almenys un 12 per cent d'extracte sec de la llet procedent de la deshidratació parcial o total de llet sencera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcialment o totalment deshidratada, de mantega o de matèria grassa làctia, i almenys el 12 per cent de matèria grassa total (de mantega de cacau i matèria grassa làctia).

2n «Cobertura», el producte ha de contenir com a mínim un 31 per cent de matèria grassa total (de mantega de cacau i matèria grassa làctia).

3r Xocolata amb llet amb avellanes «gianduia» (o un dels derivats d'aquesta paraula): el producte obtingut, en primer lloc, a partir de xocolata amb llet amb un contingut mínim de 10 per cent d'extracte sec de la llet procedent de la deshidratació parcial o total de llet sencera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcialment o totalment deshidratada, de mantega o de matèria grassa làctia, i, en segon lloc, d'avellanes triturades finament, en quantitats que oscil·lin entre un mínim de 15 g i un màxim de 40 g per cada 100 g de producte. També s'hi poden afegir ametlles, avellanes i altres fruites de closca, partides o senceres, en una quantitat que, sumada a la de les avellanes mòltes, no passi del 60 per cent del pes total del producte.

c) Quan en aquesta denominació el terme «amb llet» se substitueixi per:

1r «Amb nata», el producte ha de tenir un contingut mínim de matèria grassa làctia de 5,5 per cent.

2n «Amb llet desnatada», el producte no pot contenir més d'un 1 per cent de matèria grassa làctia.

1.8 Xocolata familiar amb llet.—És el producte obtingut a partir de productes de cacau, sucres i llet o productes lactis, i que contingui:

1r Com a mínim, un 20 per cent de matèria seca total de cacau.

2n Com a mínim, un 20 per cent d'extracte sec de llet procedent de la deshidratació parcial o total de llet sencera, semidesnatada, desnatada, de nata, nata parcialment o totalment deshidratada, de mantega o de matèria grassa làctia.

3r Com a mínim, un 2,5 per cent de matèria seca i desgreixada de cacau.

4t Com a mínim, un 5 per cent de matèria grassa làctia, i

5è com a mínim, un 25 per cent de matèria grassa total (mantega de cacau i matèria grassa làctia).

1.9 Xocolata blanca.—És el producte obtingut a partir de mantega de cacau, llet o productes lactis i sucres i que contingui, com a mínim, un 20 per cent de mantega de cacau i, almenys, un 14 per cent d'extracte sec de la llet procedent de la deshidratació parcial o total de llet sencera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcialment o totalment deshidratada, de mantega o de matèria grassa làctia, del qual un 3,5 per cent com a mínim correspongui a matèria grassa làctia.

1.10 Xocolata farcida.—És el producte farcit la part exterior del qual està constituïda per un dels productes definits als apartats 1.6, 1.7, 1.8 i 1.9. Aquesta designació no s'aplica als productes l'interior dels quals està constituït per productes de forn de pa, pastisseria, galletes o brioixeria o per gelat.

La porció exterior de xocolata dels productes amb aquesta denominació constitueix, com a mínim, un 25 per cent del pes total del producte.

1.11 Xocolata desfeta.—És el producte obtingut a partir de productes de cacau, sucres i farina o midó de blat, d'arròs o de blat de moro, que contingui, almenys, un 35 per cent de matèria seca total de cacau, del qual, almenys, un 18 per cent ha de ser mantega de cacau, i, almenys, un 14 per cent ha de ser matèria seca i desgreixada de cacau, i, com a màxim, un 8 per cent de farina o midó.

1.12 Xocolata desfeta familiar.—És el producte obtingut a partir de productes de cacau, sucres i farina o midó de blat, d'arròs o de blat de moro, que contingui, almenys, un 30 per cent de matèria seca total de cacau, del qual, almenys, un 18 per cent ha de ser mantega de cacau, i, almenys, un 12 per cent ha de ser matèria seca i desgreixada de cacau i, com a màxim, un 18 per cent de farina o midó.

1.13 Bombó de xocolata.—És el producte de la mida d'una bocada, constituït:

1r O bé per xocolata farcida,

2n O bé per xocolata o per una juxtaposició o una mescla de xocolata d'acord amb les definicions dels apartats 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 i d'altres matèries comestibles, sempre que la xocolata representi, almenys, el 25 per cent del pes total del producte.

2. Addició de greixos vegetals diferents de la mantega de cacau i les seves característiques

2.1 Als productes de xocolata definits als apartats 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 i 1.12 s'hi poden afegir els greixos vegetals diferents de la mantega de cacau que defineix i enumera l'apartat 2.2. Aquesta addició no pot passar del 5 per cent en relació amb el producte acabat, una vegada deduït el pes total de les altres matèries comestibles que s'hagin utilitzat de conformitat amb l'apartat 3, sense que es redueixi el contingut mínim en mantega de cacau o en matèria seca total de cacau.

2.2 Les característiques dels greixos vegetals esmentats a l'apartat 2.1 són, sols o barrejats, equivalents de la mantega de cacau i han de complir els criteris següents:

- Ser greixos vegetals no làurics, rics en triglicèrids monoinsaturats simètrics del tipus POP, POSt, StOSt.(1)
- Ser miscibles en qualsevol proporció amb mantega de cacau i ser compatibles amb les seves propietats físiques (punt de fusió i temperatura de cristallització, velocitat de fusió, necessitat d'una fase de temperament).
- S'han d'haver obtingut únicament mitjançant tractaments de refinament o de fraccionament; la modificació enzimàtica de l'estructura del triglicèrid en queda exclosa.

Segons aquests criteris es poden utilitzar els greixos vegetals següents, obtinguts de les plantes que s'esmenten a continuació:

Denominació dels greixos vegetals	Denominació científica de les plantes de les quals es poden obtenir els greixos esmentats
Illipe, sèo de Borneo o Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
Oli de palma	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Óso de mango	<i>Mangifera indica</i>

(1) P (àcid palmític), O (àcid oleic), St (àcid esteàric).

Com a excepció, es permet la utilització d'oli de coco per a la xocolata que s'utilitza en la fabricació de gelats i altres productes congelats similars.

3. Ingredients facultatius autoritzats. Addició de substàncies comestibles

3.1 Amb independència del que disposen els apartats 2.1 i 3.2, en els productes de xocolata definits als apartats 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 i 1.12 també s'hi poden afegir altres substàncies comestibles.

No obstant això, l'addició de:

1r Greixos animals i els seus preparats que no procedeixen exclusivament de la llet queda prohibida.

2n Farines, fècules o midons només s'autoritza quan l'addició s'ajusti a les definicions que estableixen els apartats 1.11 i 1.12.

La quantitat de matèries comestibles afegides no pot passar del 40 per cent del pes total del producte acabat.

3.2 En els productes definits als apartats 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 i 1.12 s'hi poden afegir únicament els agents aromatitzants que no simulen el gust de la xocolata o de la matèria grassa làctia.

4. Càlcul de percentatges

Els continguts mínims dels productes als quals es refereixen els apartats 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 i 1.12 es calculen una vegada deduït el pes dels ingredients que preveu l'apartat 3. En el cas dels productes dels apartats 1.10 i 1.13, el contingut mínim s'ha de calcular després de deduir el pes dels ingredients tal com preveu l'apartat 3, així com el pes del farciment.

En el cas dels productes definits als apartats 1.10 i 1.13, els continguts de la xocolata es calculen en relació amb el pes total del producte acabat, inclòs el farciment.

5. Sucres

A l'efecte d'aquest Reial decret, l'ús de sucres en l'elaboració dels productes objecte d'aquesta reglamentació tecnosanitària no es limita als que esmenta el Reial decret 1261/1987, d'11 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzemament, el transport i la comercialització dels sucres destinats al consum humà.

6. Etiquetatge

La Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, és aplicable als productes que defineix l'apartat 1, d'acord amb les condicions següents:

a) Les denominacions de venda que figuren a l'apartat 1 només s'apliquen als productes que hi figuren i han de ser utilitzades en el comerç per designar-los.

Això no obstant, aquestes denominacions de venda també es poden utilitzar, de forma complementària i d'acord amb les disposicions o els usos que els siguin aplicables, a l'Estat membre on tingui lloc la venda al consumidor final, per designar altres productes que no es puguin confondre amb els que es defineixen a l'apartat 1.

b) Els productes de xocolata definits en els apartats 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 i 1.12, que continguin matèries grasses vegetals diferents de la mantega de cacau, es poden comercialitzar, sempre que en l'etiquetatge figurei la menció ben visible i clarament llegible «conté greixos vegetals a més de mantega de cacau». La indicació ha d'aparèixer al mateix camp visual que la llista d'ingredients, clarament diferenciada de l'esmentada llista, en caràcters, almenys, de la mateixa mida, en negreta i a prop de la denominació de venda. No obstant aquest requisit, la denominació de venda també pot aparèixer en un altre lloc.

c) Quan els productes descrits en els apartats 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 i 1.13 es vinguin en assortiments, les denominacions de venda es poden substituir per les denominacions «xocolates assortides» o «xocolates farcides assortides», o una denominació similar. En aquest cas, hi pot haver una única llista d'ingredients per al conjunt de productes que componguin l'assortiment.

d) L'etiquetatge dels productes de cacau i de xocolata definits als apartats 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.11 i 1.12 ha d'indicar el contingut de matèria seca total de cacau mitjançant la menció «cacau:... % mínim».

e) Per a la xocolata desfeta i familiar desfeta, s'ha d'incloure l'expressió «per ser consumida cuita» acompanyant la denominació.

f) L'etiquetatge dels productes corresponents a l'apartat 1.3 ha d'indicar el contingut de mantega de cacau.

Així mateix, l'etiquetatge dels productes corresponents a l'apartat 1.5 es complementa amb la menció «magre» o «desgreixat» quan el cacau sigui magre o estigui desgreixat, d'acord amb l'apartat 1.3; en aquest cas, també ha d'indicar el contingut de mantega de cacau.

g) Les denominacions de venda «xocolata» «xocolata amb llet» i «cobertura de xocolata» que preveu l'apartat 1 es poden completar mitjançant mencions o qualificatius referents a criteris de qualitat, sempre que els productes continguin:

1r En el cas de la xocolata, com a mínim un 43 per cent de matèria seca total de cacau, de la qual, almenys, un 26 per cent ha de ser de mantega de cacau.

2n En el cas de la xocolata amb llet, com a mínim, un 30 per cent de matèria seca total de cacau i un 18 per cent d'extracte sec procedent de la llet obtingut de la deshidratació parcial o total de llet sencera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcialment o totalment deshidratada, de mantega o de matèria grassa làctia, de la qual, almenys, un 4,5 per cent ha de ser matèria grassa làctia.

3r En el cas de la cobertura de xocolata, com a mínim, un 16 per cent de matèria seca i desgreixada de cacau.

MINISTERI D'HISENDA

15691 *RESOLUCIÓ de 18 de juny de 2003, del Departament de Duanes i Impostos Especials de l'Agència Estatal d'Administració Tributària, per la qual es dicten instruccions de funcionament dels dipòsits duaners i diferents dels duaners.* («BOE» 187, de 6-8-2003.)

Introducció

Com a resultat d'un procés de racionalització i simplificació dels règims duaners econòmics, es va publicar el Reglament (CE) núm. 993/2001 de la Comissió, de 4 de maig de 2001 (DOCE L-141 de 28 de maig), que va establir, entre altres normes, les referents a la modificació dels règims esmentats, objecte del títol III de la part II del Reglament (CEE) núm. 2454/93 (disposicions d'aplicació del Codi duaner).

L'aplicació des de l'1 de juliol de 2001 del Reglament esmentat, en virtut del que preveu el seu article 2, obliga els estats membres no solament a adoptar mesures que en garanteixin el funcionament correcte, sinó també a establir els instruments documentals i informàtics necessaris per desenvolupar l'operativa més eficaç en la gestió d'aquests.

Una de les novetats més importants d'aquesta reforma la constitueix la integració en un únic model dels antics formularis de sol·licitud i autorització de cada un dels règims duaners econòmics que recollien, respectivament, els annexos 67 i 68, lletres A a la E de l'esmentat Reglament. Aquest model únic, que figura actualment com a annex 67, va acompanyat de notes expli-

catives i formularis complementaris, en funció del règim o els règims sol·licitats.

Totes les modificacions apuntades fan necessari establir determinats requisits i condicions de procediment, com ara: presentació de la sol·licitud, autoritat duanera a qui competeix l'autorització, sistemes de transferències de mercaderies dins del règim, criteris per fixar la fiança i, en definitiva, adoptar les disposicions necessàries per assegurar el bon funcionament del dipòsit duaner, així com el control d'aquest i el de les mercaderies vinculades al règim.

Així mateix, la Resolució de 31 de juliol de 2002 (BOE 14-8-02) d'aquest Departament, per la qual es modifica la Resolució de 4 de desembre de 2000 (BOE 22-12-00), sobre formalització del document únic administratiu (DUA), conté instruccions, entre altres aspectes, per millorar la gestió dels dipòsits duaners, mitjançant la transmissió electrònica de dades, cosa que obliga necessàriament a dictar les disposicions de procediment i de tramitació oportunes.

D'altra banda, la Llei 37/1992 sobre l'impost del valor afegit, en particular l'apartat cinquè de l'annex, en la nova redacció que en fa el Reial decret Llei 10/1999, d'11 de juny, remet el tractament del règim de dipòsit diferent del duaner a les normes que regulen el règim de dipòsit duaner, fet que exigeix que a l'esmentat règim fiscal se li doni un tractament paral·lel al duaner, i per això, s'inclouï en aquesta Resolució.

Àmbit d'aplicació

Aquesta Resolució és aplicable als dipòsits duaners i als diferents dels duaners.

Sense perjudici d'això, no és aplicable als dipòsits diferents dels duaners als quals es refereix la lletra a) de l'apartat cinquè de l'annex a la Llei 37/1992, de l'impost sobre el valor afegit.

La regulació de les operacions que es fan amb productes objecte dels impostos especials de fabricació és la que estableix la normativa específica d'aquests impostos.

Sigles utilitzades

CA: Reglament (CEE) núm. 2193/92 (Codi duaner).
 DAC: Reglament (CEE) núm. 2454/93 (disposicions aplicables del Codi duaner).
 ADT: magatzem de dipòsit temporal.
 DUA: document únic administratiu.
 DVD: declaració (DUA) de vinculació a dipòsit duaner/diferent del duaner.
 EDI: transmissió electrònica de dades.
 RDA: règim de dipòsit duaner.
 RDDA: règim de dipòsit diferent del duaner.
 FEGA: fons espanyol de garantia agrària.
 IIEE: impostos especials.
 IVA: impost sobre el valor afegit.
 RPA: règim de perfeccionament actiu.
 RTC: règim de transformació sota control duaner.

Per tal d'adaptar el contingut de les disposicions esmentades anteriorment, i donar cabuda als nous sistemes de comunicació basats en la transmissió electrònica de dades, aquest Departament de Duanes i Impostos Especials de l'Agència Estatal d'Administració Tributària dicta les instruccions següents:

Primera. Concessió de dipòsits duaners i/o diferents dels duaners.

1.1 Sol·licitud.

1.1.1 Presentació.—Les persones físiques o jurídiques que vulguin gestionar un dipòsit duaner (tipus A, B, C i D) o utilitzar el règim de dipòsit duaner sense