

9. Contenido neto, expresado, según los casos, en litros, centilitros, mililitros, kilogramos y gramos.»

3. Añadir al artículo 29 el siguiente párrafo:

«Queda prohibida la publicidad de los productos contemplados en los puntos 2 a 6, ambos inclusive, de este artículo, si bien se autoriza la información a profesionales sanitarios.»

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.-El cumplimiento de lo dispuesto en los párrafos segundo y tercero del apartado 2.3 del número 1, artículo único, del presente Real Decreto no será exigible hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la fecha de entrada en vigor del mismo.

Segunda.-Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de etiquetas y folletos durante un plazo de seis meses, no pudiendo efectuarse, a partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto, nuevas contrataciones de dichos materiales si no se ajustan a las normas del mismo.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto queda derogado el Real Decreto 3140/1982, de 12 de noviembre, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 10 de octubre de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

29537

REAL DECRETO 2354/1986, de 10 de octubre, por el que se modifican algunos artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre.

En la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre, parcialmente modificada por Decreto 2687/1976, de 16 de octubre; se ha puesto de manifiesto la necesidad de acentuar la precisión y claridad en relación con las características analíticas del cacao en polvo azucarado y del cacao en polvo con harina azucarada, con objeto de facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector interesado, la adecuación de la definición de lecitina a la legislación de la Comunidad Económica Europea (Directiva 82/712/CEE, DOCE núm. L 297/31, de 23 de octubre de 1982), así como la actualización de los porcentajes y relaciones de los ácidos grasos de la manteca de cacao, modificándose nuevamente, en ocasión de forma parcial el Decreto 3610/1975, al objeto de obtener el fin propuesto.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, de conformidad con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de octubre de 1986,

DISPONGO:

Artículo único.-La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre, y modificada por el Decreto 2687/1976, de 16 de octubre, queda modificada como sigue:

1. Los puntos 2 y 3 del artículo tercero quedan redactados como sigue:

«2.º *Cacao en polvo azucarado.*-Es el producto obtenido por la mezcla de 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 100, expresado sobre materia seca.

Humedad: 5 por 100, como máximo.

En el caso de que se utilice cacao en polvo semidesgrasado, su contenido en éste será, como mínimo, del 25 por 100 del expresado sobre materia seca.

El extracto etéreo de este producto podrá contener, además de los ácidos grasos de la manteca de cacao, los procedentes de la lecitina, en el porcentaje correspondiente a la dosis empleada de este ingrediente.»

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

Se ajustará a las siguientes características:

Humedad: 5 por 100, como máximo.

Cacao en polvo, como mínimo, el 25 por 100, expresado sobre materia seca.

Harina, como máximo, el 18 por 100, expresado sobre materia seca.

Se podrá elaborar con cacao en polvo azucarado, semidesgrasado, cuyo contenido en cacao en polvo semidesgrasado sea, como mínimo, el 20 por 100, expresado sobre materia seca, manteniéndose los máximos de humedad y de harina como en el caso anterior.

El extracto etéreo de este producto podrá contener, además de los ácidos grasos de la manteca de cacao, los procedentes de la lecitina y de las harinas, en el porcentaje correspondiente a las dosis empleadas de estos ingredientes.»

2. Los puntos 6, 7 y 8 del artículo 13 quedan redactados como sigue:

«6.º Las lecitinas utilizadas cumplirán las siguientes prescripciones:

Pueden proceder de mezclas o fracciones de fosfátidos obtenidos por procesos físicos a partir de sustancias alimentarias animales o vegetales, así como de productos hidrolizados obtenidos mediante la utilización de enzimas apropiados, sanitariamente seguros.

El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual.

Las lecitinas pueden ser ligeramente blanqueadas por el agua oxidada en medio acuoso; esta oxidación no puede modificar químicamente los fosfátidos de las lecitinas.

Aspecto.-Lecitinas: Fluido o semiliquido viscoso y en polvo, de color marrón.

Lecitinas hidrolizadas: Líquido viscoso o pasta, de color pardo o marrón.

Contenido.-Lecitinas: Mínimo de 60 por 100 de sustancias insolubles en acetona.

Lecitinas hidrofiladas: Mínimo de 56 por 100 de sustancias insolubles en acetona.

Sustancias volátiles.-Máximo de 2 por 100 determinadas por desecación a 105 °C durante una hora.

Sustancias insolubles en Tolueno: Máximo de 0,3 por 100.

Índice de acidez.-Lecitinas: Máximo de 35 miligramos de hidróxido potásico por gramo.

Lecitinas hidrolizadas: Máximo de 45 miligramos de hidróxido potásico por gramo.

Índice de peróxidos: Inferior o igual a 10, expresados en miliequivalentes por kilogramo.

7.º En el cacao descascarillado, pasta de cacao, cacao en polvo y torta de cacao, la cantidad de lecitina definida en el punto sexto de este artículo 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.º 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 sobre el peso total de lecitina, definida en el punto sexto de este artículo.»

3. Se modifica el párrafo tercero del anexo 2, que queda redactado como sigue:

«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.

	Mantequilla 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
Posición de ácidos grasos (1) (porcentaje en peso de ésteres metílicos):			
Butírico (C ₄)	-	-	(3)
Caproíco (C ₆)	-	-	(3)
Caprilíco (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)	0,0-0,3	0,0-0,3	(3)
Palmítico (C ₁₆) (2)	23,0-30,0	23,0-30,0	22,0-31,0
Palmitoleíco (C ₁₆)	0,0-1,0	0,0-1,0	0,0-1,7
Heptadecanoíco (C ₁₇)	0,0-0,5	0,0-0,5	0,0-0,5
Esteárico (C ₁₈)	30,0-37,0	30,0-37,0	25,0-37,0
Oleíco (C ₁₈)	31,0-39,0	31,0-39,0	27,0-39,0
Linoleíco (C _{18,2=})	1,5-4,5	1,5-4,5 (4)	1,5-4,5
Linoleníco (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

	Mantequilla de cacao	Extracto etéreo de chocolate sin leche	Extracto etéreo de chocolate con leche
Relaciones de ácidos grasos:			
Mirístico (C ₁₄) (2)	-	-	2,3-4,5
Láurico (C ₁₂) (2)	-	-	1,0-1,6
Láurico (C ₁₂) (2)	-	-	0,8-1,3
Cáprico (C ₁₀)	-	-	0,8-1,3
Oleíco (C _{18,2=})	-	-	0,8-1,5
Esteárico (C ₁₈)	0,5-0,9	0,5-0,9	-
Palmítico (C ₁₆)	-	-	-
Oleíco (C _{18,2=})	-	-	-
Oleíco (C _{18,3=})	-	-	-
Linoleíco (C _{18,2=})	-	-	-
Determinación de isómeros trans	Ausencia.	Ausencia.	Puede haber presencia.
Intervalos para la composición de esterolos:			
Colesterol	0,0-2,5	0,0-2,5	Presencia.
Campesterol	7-11	7-11	7-11 (5)
Stigmasterol	22-32	22-32	22-32 (5)
Beta-Sitosterol	55-70	55-70	55-70 (5)»

(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 C₁₃, C₁₅, C₂₀ y C₂₂).

(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 C₁₄ en una relación ponderal que se sitúe 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 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 linoleíco, 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 linoleíco 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 esterolos vegetales debe estar comprendida entre los valores establecidos para la mantequilla de cacao.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Los Ministerios proponentes quedan autorizados para que, a propuesta de los organismos competentes, mediante Orden, y previo informe preceptivo de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones precisas para modificar en caso necesario los métodos oficiales de análisis de chocolate, grasas de cacao, derivados y sucedáneos de chocolate, que se citan en el anexo 2 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria que ahora se modifica.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

A la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el mismo.

DISPOSICIÓN FINAL

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

Dado en Madrid a 10 de octubre de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

29538

REAL DECRETO 2355/1986, de 7 de noviembre, por el que se suspende temporalmente el artículo 100, apartados b) y c) de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos, aprobada por Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre.

Las especiales circunstancias que concurren en el mercado de la carne de ovinos, hacen necesaria la urgente suspensión parcial de la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos, a fin de desbloquear la importación de ciertos productos, siempre que no concurra ninguna circunstancia que suponga riesgo para la salud de los consumidores.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de noviembre de 1986,

DISPONGO:

Artículo único. -Durante el período de seis meses a contar desde la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan en suspenso para la carne de ovinos, la obligación contemplada en el apartado b) del artículo 100 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos, aprobada por Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, en lo que se refiere a que el tiempo transcurrido entre el proceso de congelación y su llegada a frontera o puerto español no será superior a tres meses.

Asimismo, queda en suspenso la obligación contemplada en el apartado c) del mismo artículo de figurar la fecha de sacrificio en todas las canales, medias canales, cuartos de canal, carnes y despojos comestibles.

DISPOSICIÓN FINAL

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

Dado en Madrid a 7 de noviembre de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

29539

ORDEN de 7 de noviembre de 1986 por la que se modifican los precios de venta al público de determinados productos petrolíferos en el ámbito del Monopolio de Petróleos.

Las continuas variaciones que se vienen produciendo en los precios internacionales de los productos petrolíferos acabados y en la cotización del dólar respecto de la peseta, así como en los gastos