

TITULO VI

Métodos de análisis

Art. 12. 12.1 A los productos contemplados en la presente Reglamentación les serán aplicables como Métodos Oficiales de Análisis los recogidos en el anexo de la presente Reglamentación.

12.2 A la manteca de cacao le serán aplicables los índices analíticos que figuran en el anexo de la presente Reglamentación.

12.3 Los Ministros proponentes quedan autorizados para que, mediante Orden y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan modificar estos Métodos Oficiales de Análisis.

ANEXO

1. 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/1973.
- f) Grasa total, según Norma OICC 8 a/1972.
- g) Lecitina, según Norma AOAC 13049/1975.
- h) Lactosa, según Norma OICC 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 de 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.

2. Se consideran análisis normales de mantecas de cacao, y por tanto mantecas de cacao no adulteradas, en relación con los contenidos grasos aquellas que respondan a los siguientes valores:

Análisis normales de manteca de cacao en relación con los contenidos y tipos de grasas.

Índice de yodo: 32-41.
Índice de refracción: 1,456-1,458.
Residuo insaponificable: 1.
Composición de ácidos grasos:

* (porcentaje en masa de ésteres metílicos):

Butírico (C₄): -
Caproico (C₆): -
Caprílico (C₈): -
Cáprico (C₁₀) **: -
Láurico (C₁₂) **: 0,0-0,1.
Mirístico (C₁₄) **: 0,0-0,3.
Palmitico (C₁₆): 23,0-30,0.
Palmitoleico (C₁₆ =): 0,0-1,0.
Heptadecanoico (C₁₇): 0,0-0,5.
Estearico (C₁₈): 30,0-37,0.
Oleico (C₁₈ =): 31,0-39,0.
Linoleico (C₁₈ 2 =): 1,5-4,5.
Linolénico (C₁₈ 3 =): 0,0-0,3.
Aráquico (C₂₀): 0,0-1,5.

Relaciones de ácidos grasos:

Mirístico (C₁₄) **

Láurico (C₁₂) **

Láurico (C₁₂) **

Cáprico (C₁₀) **

Notas al cuadro de valores:

* 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).

** Para cuantificar los ácidos C₁₀, C₁₂ y C₁₄ se puede utilizar alternativamente integrador electrónico o efectuar la medida con el método de altura por tiempo de retención.

Oleico (C ₁₈ =)	0,8-1,3
Estearico (C ₁₈)	
Palmitico (C ₁₆)	0,5-0,9
Oleico (C ₁₈ =)	
Oleico (C ₁₈)	
Linoléico (C ₁₈ 2 =)	

Determinación de isómeros trans: Ausencia.
Intervalos para la composición de esteroides:

Colesterol: 0,0-2,5.
Campesterol: 7-11.
Stigmasterol: 22-32.
Beta-Sitosterol: 55-70.

15104 REAL DECRETO 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 17 al 23 de octubre), que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones Especiales las materias en él reguladas.

En cumplimiento del mandato al efecto llevado a cabo por Decreto de la Presidencia del Gobierno 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre) que regula la entrada en vigor aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, se dictó el Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1976), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneos del chocolate, modificado posteriormente por el Real Decreto 2687/1976, de 16 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 26 de noviembre), y por el Real Decreto 2354/1986, de 10 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 8 de noviembre).

Producido el ingreso del Reino de España en el seno de la Comunidades Europeas, se hizo preciso armonizar nuestro derecho con el comunitario que, en este caso, sólo regulaba determinados productos contemplados en el ámbito de aplicación del Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre. Hubiera cabido la posibilidad de derogar parcialmente este último Decreto manteniendo su vigencia para los productos no regulados por la legislación comunitaria.

No obstante, habida cuenta de que el mencionado Decreto 3610/1975 había sido ya objeto de ulteriores modificaciones, de que se han producido nuevos avances tecnológicos y la aparición de nuevos productos en el mercado, así como, sobre todo, del deseo de una mayor claridad en aras de la seguridad jurídica, ha aparecido más oportuno, de igual forma que con el cacao y el chocolate, regular ahora, mediante una Reglamentación Técnico-Sanitaria específica, la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao y derivados de chocolate así como lo referente a los sucedáneos del chocolate.

Todo ello sin que lo dispuesto en esta disposición sea obstáculo al principio de la libre circulación de mercancías establecido en los artículos 30 y 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, así como de las obligaciones derivadas de otros Tratados convenios internacionales.

El presente Real Decreto se aprueba al amparo del artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en relación con el artículo 2.º del mismo cuerpo legal y de acuerdo con lo establecido en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de junio de 1990,

DISPONGO:

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

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las prescripciones a que se refieren los epígrafes 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.3, 2.6.2 del artículo 2.º, párrafos segundo y tercero de

Epígrafe 3.2; los epígrafes 3.3, 3.7, 3.8 del artículo 3.º; el epígrafe 6.10 del artículo 6.º; el epígrafe 9.6 del artículo 9.º; los epígrafes 10.1 en su integridad, a excepción de los apartados 10.1.1 y del 10.1.2, 10.2 y 10.3 todos del artículo 10, no serán exigibles hasta pasados veinticuatro meses, a contar desde la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del presente Real Decreto y de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el mismo.

Segunda.—Exclusivamente durante el período al que se refiere la disposición transitoria primera, permanecerán vigentes aquellos preceptos de las disposiciones que se derogan por el presente Real Decreto que hagan referencia a las materias y aspectos concretos afectados por la disposición transitoria primera.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogados el Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1976); el Real Decreto 2687/1976, de 16 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 26 de noviembre); el Real Decreto 2354/1986, de 10 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 8 de noviembre) y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICION ADICIONAL

Lo dispuesto en el presente Real Decreto y en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que se aprueba, se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución.

DISPOSICION FINAL

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

Dado en Madrid a 22 de junio de 1990.

JUAN CARLOS R.

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

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

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por productos derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate y fijar, con carácter obligatorio, las normas de dichos productos:

1.1 Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, elaboradores, envasadores, comerciantes o importadores de productos derivados de cacao, de chocolate y de sucedáneos de chocolate.

1.2 Se consideran fabricantes o elaboradores de productos derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate aquellas personas naturales o jurídicas que dedican su actividad a la fabricación de los productos definidos en esta Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Con arreglo a la presente Reglamentación, se entenderá por productos derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate los productos destinados a la alimentación humana, que se definen a continuación:

2.1 Cacao azucarado en polvo con harina, cacao azucarado con harina: El producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo, de sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 32 gramos de cacao en polvo y un porcentaje de harina comprendido entre un mínimo del 12 por 100 y un máximo del 18 por 100.

2.2 Cacao familiar azucarado en polvo con harina, cacao familiar azucarado con harina: El producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo, sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 25 gramos de cacao en polvo y un porcentaje de harina comprendido entre un mínimo del 12 por 100 y un máximo del 18 por 100.

2.3 Cacao magro azucarado en polvo con harina, cacao magro azucarado con harina, cacao desgrasado azucarado en polvo con harina,

cacao desgrasado azucarado con harina: El producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao magro en polvo, sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 32 gramos de cacao magro en polvo y un porcentaje de harina comprendido entre un mínimo del 12 por 100 y un máximo del 18 por 100.

2.4 Cacao magro familiar azucarado en polvo con harina, cacao magro familiar azucarado con harina, cacao desgrasado familiar azucarado en polvo con harina, cacao desgrasado familiar azucarado con harina: El producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao desgrasado en polvo, sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 25 gramos de cacao desgrasado en polvo y un porcentaje mínimo del 12 por 100 de harina.

2.5 Coberturas especiales con grasa vegetal: Son los productos elaborados de acuerdo con las definiciones características de los distintos tipos de coberturas de chocolate, en las que se ha sustituido, total o parcialmente, la manteca de cacao por otras grasas comestibles y/o sus fracciones, hidrogenadas o no. Sus características serán las siguientes, expresadas sobre materia seca:

2.5.1 Cobertura especial con grasa vegetal: Tendrá los valores mínimos: Grasa total 31 por 100, cacao seco desgrasado 14 por 100.

2.5.2 Cobertura especial con grasa vegetal y leche: Tendrá los valores mínimos: Grasa total 31 por 100, cacao seco desgrasado 4 por 100 y sólidos totales de leche del 10 por 100.

2.5.3 Cobertura especial con grasa vegetal blanca: Tendrá los valores mínimos: Grasa total 31 por 100, sólidos totales de leche 14 por 100 y grasa butírica 3,5 por 100.

2.6 Artículos de confitería:

2.6.1 De cacao y chocolate: Son preparados de forma y composición variable con un contenido mínimo del 10 por 100 de chocolate y/o coberturas de chocolates. Asimismo podrán llevar coberturas especiales.

2.6.2 De sucedáneos de chocolate: Son preparados de forma y composición variable con un contenido mínimo del 10 por 100 de sucedáneos de chocolate, y/o coberturas especiales.

2.7 Sucédáneos de chocolate: Son aquellos preparados que, bajo formatos o moldeados especiales y siendo susceptibles por su presentación, aspecto o consumo, de ser confundidos con el chocolate, cumplen los requisitos específicos para los mismos, establecidos por la Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de cacao y chocolate, con la excepción prevista en el epígrafe 9.7 del artículo 9.º y la sustitución total o parcial de la manteca de cacao, o por otras grasas vegetales comestibles o sus fracciones hidrogenadas o no hidrogenadas, y la diferenciación clara del etiquetado.

TITULO II

Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 3.º *Manipulaciones permitidas.*—En la elaboración de derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate, se observarán las siguientes prescripciones:

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

3.2 Se permite la adición de lecitinas a los productos enumerados en el artículo 2.º

La denominación del producto irá acompañada de la mención de esta adición y de su porcentaje, excepto cuando la lecitina se añada a los productos contemplados en los epígrafes 2.5 al 2.7 del artículo 2.º, ambos inclusive.

Los productos enumerados en el artículo 2.º no podrán contener más de un 0,5 por 100 de su masa total en fosfátidos. No obstante, este porcentaje se aumentará al 1 por 100 para las diversas clases de cacao en polvo, y el 5 por 100 para las diversas clases de cacao en polvo destinado a la fabricación de preparados instantáneos, siempre que las disposiciones correspondientes lo admitan y que lleven una indicación de este destino en los embalajes y en los documentos comerciales.

Las lecitinas usadas habrán de ser obtenidas por procesos físicos, a partir de sustancias alimentarias animales o vegetales, así como por hidrólisis de productos, utilizando enzimas inofensivas apropiadas.

Las lecitinas utilizadas responderán a las siguientes características:

a) El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual.

b) Aspecto. Lecitina: Fluido o semilíquido viscoso y en polvo, de color marrón. Lecitinas hidrolizadas: Líquido viscoso o pasta, de color pardo o marón.

c) Contenido. Lecitinas: Mínimo de 60 por 100 de sustancias insolubles en acetona. Lecitinas hidrolizadas: Mínimo de 56 por 100 de sustancias insolubles en acetona.

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

- e) Sustancias insolubles en tolueno: Máximo de 0,3 por 100.
 f) Índice de acidez: Lecitinas: Máximo de 35 miligramos de hidróxido potásico por gramo. Lecitinas hidrolizadas: Máximo de 45 miligramos de hidróxido potásico por gramo.
 g) Índice de peróxidos: Inferior o igual a 10, expresados en miliequivalentes por kilogramo.

3.3 Con exclusión de los compuestos aromáticos que recuerdan el sabor de la materia grasa de la leche, se permite la adición de sustancias aromáticas naturales e idénticas a las naturales, así como la etilvainillina, a los productos contemplados en esta Reglamentación.

3.4 Se permite el barnizado de los productos contemplados en esta Reglamentación con goma benjui.

3.5 Las grasas comestibles vegetales, hidrogenadas o no, distintas a la manteca de cacao, destinadas a los productos que puedan contenerla, serán de buena calidad, sin gustos ni olores extraños, cumpliendo lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, animales, vegetales y anhidridas, margarinas, margarinas y preparados grasos.

3.6 Se permite la adición, como ingredientes, de otros productos alimenticios, siempre que se ajusten a su correspondiente normativa.

3.7 La cantidad añadida de estos productos alimenticios, en relación con la masa total del producto, no puede ser:

- a) Ni inferior al 5 por 100 ni superior en total al 40 por 100, cuando sean añadidas en trozos visibles y separables.
 b) Superior al 30 por 100 en total, cuando se añaden de tal forma que prácticamente no se pueden discernir.
 c) Salvo lo dispuesto en el apartado a), superior al 40 por 100 en total, cuando se añadan al mismo tiempo en trozos separables y en forma que prácticamente no se pueda discernir.

3.8 Se permite que los productos enumerados en el artículo 2.º contengan, en lugar de sacarosa:

Glucosa cristalizada (dextrosa), fructosa, lactosa o maltosa, hasta un total de un 5 por 100 de la masa total del producto y sin que sea necesario declararlo.

Glucosa cristalizada (dextrosa), en una proporción superior al 5 por 100, pero no superior al 20 por 100 de la masa total del producto.

Art. 4.º *Manipulaciones prohibidas.*-4.1 No se permite emplear en la elaboración de derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate, cascarrillas y finos de cacao, sustancias inertes y otros productos similares, no autorizados en esta Reglamentación.

4.2 No se permite adicionar a los derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate otros aditivos que los que aparecen en la presente Reglamentación. El Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrá modificarlos por Orden ministerial cuando razones higiénico-sanitarias, posteriores conocimientos científicos, la introducción de nuevas técnicas o su adecuación a la normativa de la CEE así lo aconsejen.

4.3 No se permitirá la presencia o utilización en los productos derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate de:

- Sustancias que, por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.
 Aditivos no autorizados. No obstante, podrán contener otros aditivos, en aplicación del principio de transferencia, siempre y cuando su presencia sea únicamente debida a que estén contenidos en alguno de sus ingredientes, para los que se encuentren legalmente autorizados y no cumplan función tecnológica en el producto terminado.
 Impurezas extrañas a las materias primas empleadas.
 Cuerpos extraños.
 Gérmenes patógenos o perjudiciales para el consumidor y/o para el propio producto.

TITULO III

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 5.º *Requisitos industriales.*-Las fábricas de derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate cumplirán las siguientes exigencias:

5.1 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 interfieran en dichas manipulaciones.

5.2 Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción, destinados a estar en contacto con los derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate o productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

Art. 6.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*-De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

6.1 Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, situado a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación: o insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte o hag sus comidas cualquier clase de personal, de manera que no hay transferencias que puedan alterar sus condiciones.

6.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos. Las paredes los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura.

6.3 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable e cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación d sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones elementos industriales, así como para el aseo del personal.

6.4 Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios.

6.5 Todos los locales deben mantenerse en estado de gran pulcritud y limpieza.

6.6 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contact con las materias primas, artículos en curso de elaboración y producto elaborados, así como los envases, serán de características tales que n puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, e contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precaucione se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envase provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elemente estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en condicione de higiene y limpieza.

6.7 Contarán con servicios, defensas, utilajes e instalaciones adé cuadas en su construcción y emplazamiento para asegurar la conserv ción de sus productos en las mejores condiciones de higiene y limpiez y sin contaminación por proximidad o contacto con cualquier clase d residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, a como por la presencia de insectos, roedores y otros animales.

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

6.9 Los fabricantes o elaboradores de derivados de cacao, d chocolate y sucedáneos de chocolate envasados deberán disponer d abastecimiento suficiente de agua potable, tal como se define en l Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control d aguas potables de consumo público o, en su defecto, contarán con la instalaciones necesarias de tratamiento y depuración de aguas, de form que, gracias a dichos tratamientos, se garantice la potabilidad del agu resultante.

6.10 Deberán disponer de un laboratorio propio o un servici contratado, con el material necesario para realizar los controles d materias primas y productos acabados que exige esta Reglamentación. De las determinaciones analíticas efectuadas, se conservarán los dato obtenidos durante un periodo mínimo de dos años.

Art. 7.º *Condiciones del personal.*-7.1 Se cumplirá lo dispuesto e: el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba e Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

Art. 8.º *Condiciones generales de los materiales.*-Todo materiz que tenga contacto con los derivados de cacao, de chocolate y sucedá neos de chocolate, en cualquier momento de su elaboración, distribu ción y consumo, cumplirá, según corresponda, lo dispuesto en el Rea Decreto 1125/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la reglamenta ción técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio d materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios alimentarios («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio de 1982 modificado por el Real Decreto 668/1990, de 25 de mayo («Boletí Oficial del Estado» del 31); en el Real Decreto 1425/1988, de 25 d noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitari para la elaboración, circulación y comercio de materiales plástico destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentari («Boletín Oficial del Estado» de 1 de diciembre), y en el Real Decret 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condicione generales de los materiales para uso alimentario, distintos de lo poliméricos («Boletín Oficial del Estado» del 27), y mantendrá la debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá la condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente s señalen en esta Reglamentación:

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

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

8.3 No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de lo productos objeto de esta Reglamentación o que, aun siéndolo, exced del contenido autorizado en los mismos.

8.4 No alterar las características de composición ni los caractere organolépticos de los productos objeto de esta Reglamentación.

TITULO IV

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 9.º *Envasado.*-9.1 Los productos objeto de esta Reglamentación, para su distribución comercial, deberán salir de fábrica debidamente envasados.

9.2 Características de los envases y envolturas.

9.2.1 Los materiales en contacto con los productos objeto de esta Reglamentación deberán cumplir lo previsto en la sección 1.ª del capítulo IV del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

9.2.2 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 del producto envasado.

9.3 Los productos citados en esta Reglamentación que se vendan a granel, para su posterior utilización industrial, irán en un embalaje que corresponda a dicho fin.

En el caso de productos en estado líquido o pulverulento, podrán emplearse envases metálicos o macromoleculares o cisternas, de forma que cumplan las características del apartado anterior.

Si se trata de productos sólidos, en envases o envolturas en contacto con el producto, cumplirá lo dicho en los apartados 9.2.1 y 9.2.2. 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.

9.4 Las monedas o productos de presentación similar estarán envueltas en aluminio o papel metalizado y colocadas en un envase global.

9.5 Los cacao en polvo con harina, en sus distintos tipos, se envasarán en bolsas, estuches, cajas, botes de los materiales citados en los apartados 9.2.1 y 9.2.2 y cumpliendo las características enumeradas en los mismos.

9.6 Los productos de cacao en polvo definidos en esta Reglamentación, cuando sean envasados en formatos con cantidades nominales, entre 50 gramos y 1 kilogramo, serán comercializados únicamente en las cantidades nominales siguientes: 50 gramos, 75 gramos, 125 gramos, 250 gramos, 500 gramos, 750 gramos y 1 kilogramo.

9.7 Los productos sucedáneos de chocolate definidos en esta Reglamentación serán comercializados únicamente en las cantidades nominales de 500 gramos, 450 gramos, 400 gramos, 350 gramos, 300 gramos, 250 gramos, 200 gramos, 150 gramos y 100 gramos, adoptando la forma de tableta. Por debajo de 100 gramos no habrá limitación de cantidades y formas.

9.8 La cantidad neta deberá cumplir la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 723/1988, de 24 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 8 de julio).

Art. 10. *Etiquetado y rotulación.*-El etiquetado y la rotulación de los envases deberán cumplir lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, aprobada por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), con las siguientes particularidades:

10.1 Denominación del producto. Serán las previstas en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el título primero:

10.1.1 Para los productos sucedáneos del chocolate y confitería de sucedáneos de chocolate, sus etiquetas podrán llevar en la cara principal el nombre comercial o de fantasía que elija el fabricante, inmediatamente debajo, la mención «sucedáneo de chocolate».

En los casos en que se haga uso de un nombre comercial o de fantasía, éste irá en la cara principal o anverso de la envoltura, quedando terminantemente prohibida la utilización de las palabras «cacao» o «chocolate», así como también los grupos de sílabas o letras que puedan recordar aquellas palabras («choco», «choc», «late», «cao», etc.). No obstante, la palabra «cacao» podrá figurar en la lista de ingredientes.

10.1.2 Se permite el uso de la denominación «al chocolate», «de chocolate» o «con chocolate», en los productos alimenticios que, no dando lugar a confusión con el chocolate definido en la Reglamentación de cacao y chocolate, contengan un mínimo del 8 por 100 de componentes de cacao en los productos sólidos y del 5 por 100 en los demás, calculado sobre materia seca. En caso de no alcanzarse estos límites, podrá emplearse la denominación «al cacao».

10.1.3 Se prohíbe acompañar a la denominación de los productos contemplados en la presente Reglamentación una mención relativa a materias comestibles añadidas siguientes:

La leche y los productos lácteos cuando el producto final contenga menos de los fijados por esta Reglamentación para ambos ingredientes.

El café y los licores, cuando la cantidad de cada uno de ellos es inferior al 1 por 100 de la masa total del producto final.

Los demás productos alimenticios añadidos en forma tal que prácticamente no se puedan discernir, cuando la cantidad de cada uno de ellos es inferior al 5 por 100 de la masa total del producto final.

10.2 Lista de ingredientes: Los productos contemplados en esta Reglamentación habrán de indicar el contenido en materia seca total de cacao, por medio de la mención obligatoria «cacao... % mínimo».

10.3 Cantidad neta: En el caso de productos huecos de molde, se permite que la indicación de la cantidad neta sea sustituida por la de la masa neta mínima.

TITULO V

Exportación e importación

Art. 11. *Exportación e importación.*-11.1 Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación, que se elaboren con destino exclusivo para su exportación, a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea y no cumplan lo dispuesto en esta disposición deberán llevar impresa en su embalaje la palabra EXPORT. Además su etiqueta deberá llevar la palabra EXPORT, o cualquier otro signo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

11.2 Las exigencias de composición no se aplicarán a los productos de importación legal y lealmente fabricados y comercializados en los restantes Estados miembros de la Comunidad Económica Europea. Los citados productos, y siempre que no supongan riesgos para la salud humana, y no afecten a la aplicación del artículo 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, podrán ser comercializados en España con la correspondiente denominación legal del Estado de producción, o, en su defecto, con una denominación consagrada por los usos costumbres leales y constantes en el Estado miembro de producción o acompañada de una mención descriptiva lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real.

Por otra parte, lo dispuesto en la presente disposición se entiende sin perjuicio de lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales sobre la materia y que resulten de aplicación en España.

COMUNIDAD AUTONOMA
DE CASTILLA Y LEON

15105 LEY 4/1990, de 26 de abril, de Cajas de Ahorro.

Sea notorio a todos los ciudadanos que las Cortes de Castilla y León han aprobado, y yo, en nombre del Rey y de acuerdo con lo que se establece en el artículo 14.3 del Estatuto de Autonomía, promulgo y ordeno la publicación de la siguiente

LEY

EXPOSICION DE MOTIVOS

El artículo 27 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León atribuye en el apartado 1.4 a esta Comunidad Autónoma, competencias de desarrollo normativo y de ejecución de la legislación del Estado en materia de organización, régimen y funcionamiento interno de las Cajas de Ahorro. Según dispone el apartado 2 del mismo artículo, corresponden asimismo a la Comunidad Autónoma el ejercicio de la potestad reglamentaria, la gestión y la función ejecutiva, incluida la inspección.

El doble objetivo perseguido de presentar un marco normativo general que rijan las relaciones Comunidad Autónoma-Cajas de Ahorro y garantizar la estabilidad del mismo en el futuro, justifican la regulación con rango de Ley del conjunto de atribuciones que la Constitución, el Estatuto de Autonomía y la normativa básica del Estado, atribuyen a la Comunidad Autónoma.

En la elaboración de la presente Ley se ha respetado la normativa básica del Estado, especialmente la Ley 31/1985, de 2 de agosto, así como las sentencias del Tribunal Constitucional sobre la citada Ley y sobre las Leyes de Cajas de Ahorro promulgadas por distintas Comunidades Autónomas.

La Ley de Cajas de Ahorro de Castilla y León trata de conjugar el principio de libertad de la Entidad para su gobierno, administración y gestión, con el ejercicio de la tutela que corresponde a la Administración regional.