Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 24 de julio de 1973

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana

(73/241/CEE)

(DO L 228 de 16.8.1973, p. 23)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Directiva 74/411/CEE del Consejo de 1 de agosto de 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Directiva 74/644/CEE del Consejo de 19 de diciembre de 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Directiva 75/155/CEE del Consejo de 4 de marzo de 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Directiva 76/628/CEE del Consejo de 20 de julio de 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Directiva 78/609/CEE del Consejo de 29 de junio de 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Directiva 78/842/CEE del Consejo de 10 de octubre de 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Directiva 80/608/CEE del Consejo de 30 de junio de 1980	L 170	33	3.7.1980

Modificada por:

►**A1**	Acta de adhesión de Grecia (*)	L 291	17	19.11.1979

(*) No existe versión en español de este acto.

▼B

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 24 de julio de 1973

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana

(73/241/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 100 y 227,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Considerando que las legislaciones nacionales atribuyen determinadas denominaciones para diversos productos obtenidos a partir del cacao, de los que definen su composición y características de fabricación, y que ordenan el uso de tales denominaciones para comercializar dichos productos;

Considerando que, en algunos Estados miembros, su embalado también es objeto de prescripciones imperativas;

Considerando que las diferencias que existen actualmente entre las legislaciones nacionales dificultan la libre circulación, en particular de diversas clases de productos de cacao y de chocolate; que pueden imponer a las empresas condiciones de competencia desiguales y que por ello inciden directamente en el establecimiento y el funcionamiento del mercado común;

Considerando, en consecuencia, que debe realizarse la aproximación de las disposiciones relativas a dichos productos y que se hace necesario fijar definiciones y normas comunes para la composición, las características de fabricación, el embalado y el etiquetado, con el fin de garantizar la libre circulación de los mencionados productos;

Considerando no obstante que no es posible armonizar en la presente Directiva todas aquellas disposiciones aplicables a los productos alimenticios que pueden dificultar los intercambios referentes a los productos de cacao y de chocolate, pero que el número de obstáculos que subsisten por ello se reducirá a medida que progrese la armonización de las disposiciones nacionales relativas a los productos alimenticios;

Considerando que, con el fin de proteger a los consumidores en determinados Estados miembros, queda reservada la mención «halb-bitter» a un chocolate caracterizado por un contenido mínimo elevado de determinados componentes; que esta mención apenas se va a utilizar en el conjunto de la Comunidad; que, en tales condiciones, parece apropiado establecer un plazo de tres años durante el cual puede reservarse el empleo de esta mención al chocolate con un contenido mínimo en materia seca total de cacao, particularmente levado;

Considerando que el empleo, en los productos de chocolate, de materia grasa vegetal distinta a la manteca de cacao, está admitido en algunos Estados miembros y que se ha hecho uso con creces de dicha autorización; que no se puede, no obstante, decidir en este momento las posibilidades y modalidades de la extensión de la utilización de dichas materias grasas al conjunto de la Comunidad, dado que las informaciones económicas y técnicas disponibles en este momento no permiten adoptar una posición definitiva y que, en consecuencia, deberá examinarse de nuevo la situación a la luz de la evolución futura;

Considerando que, si ya es posible adoptar una escala de pesos de los productos de chocolate presentados en forma de tabletas o barras, todavía no existe esa posibilidad en lo que se refiere a los productos de cacao en polvo, dado que la elección de los diferentes límites precisa en

▼B

este caso exámenes más profundos que no se han podido llevar a cabo y que dicha elección deberá efectuarse en consecuencia más tarde;

Considerando que las denominaciones adoptadas en la presente Directiva para los diferentes productos de cacao y de chocolate se diferencian, en algunos casos, de las que se utilizan en uno o varios de los Estados miembros; que es conveniente, en consecuencia, habituar a los consumidores a estas nuevas denominaciones permitiendo durante un determinado período el uso simultáneo de las que están actualmente en vigor;

Considerando que la determinación de los métodos de análisis relativos al control de los criterios de pureza de algunos productos, así como la determinación de las modalidades relativas a la extracción de muestras y de los métodos de análisis que son necesarios para el control de la composición y las características de fabricación de los productos de cacao y de chocolate, constituyen medidas de aplicación de carácter técnico y que es conveniente confiar su adopción a la Comisión con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento;

Considerando que, en todos los casos en que el Consejo atribuye competencias a la Comisión para ejecutar las normas establecidas en el ámbito de los productos alimenticios, es conveniente adoptar un procedimiento que establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el seno del Comité permanente de productos alimenticios, creado por la Decisión del Consejo, de 13 de noviembre de 1969 [1];

Considerando que las empresas están en condiciones de adaptar sus métodos de fabricación y de dar salida a sus existencias en un plazo de dos años como máximo a partir de la adopción de nuevas normas y definiciones por los Estados miembros; que, no obstante, la aplicación de la escala de pesos prevista para algunos embalajes exige, en los Estados miembros, tal modificación del material industrial que debe ampliarse a tres años el plazo para la aplicación de esta norma;

Considerando que es necesario adoptar medidas particulares para tener en cuenta la situación propia de los nuevos Estados miembros,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por productos de cacao y de chocolate los productos destinados a la alimentación humana definidos en el Anexo I.

Artículo 2

Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones necesarias para que los productos a que se refiere el artículo 1 sólo puedan comercializarse si responden a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva y su Anexo I.

Artículo 3

1. Las denominaciones enumeradas en el apartado 1 del Anexo I quedan reservadas a los productos que en él se definen y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

No obstante,

— las denominaciones «pralina» o «cioccolatino» podrán utilizarse en Italia y la denominación «a chocolate» podrá utilizarse en Irlanda y en el Reino Unido, para designar chocolate, chocolate familiar, chocolate con avellanas gianduja, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate con leche y con avellanas gianduja, o chocolate blanco del tamaño de un bocado,

[1] DO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

— la misma denominación «milk chocolate» podrá exigirse en Irlanda y el Reino Unido para designar los productos definidos en los puntos 1.21 y 1.22 del apartado 1 del Anexo I, siempre que dicha denominación vaya acompañada, en ambos casos, de la indicación del contenido en materia sólida procedente de la evaporación de la leche, fijado para cada uno de los dos productos mediante la mención «milk solids: … % minimum»,

▼M3

— la denominación «filled chocolate» podrá ser sustituida en lengua inglesa por una de las siguientes denominaciones: «chocolate with … filling», «chocolate with … centre».

▼B

2. No obstante, no quedan afectadas por el apartado anterior las disposiciones en virtud de las cuales pueden utilizarse dichas denominaciones complementariamente y conforme a los usos para designar otros productos que no pueden ser confundidos con los definidos en el Anexo I.

Artículo 4

No podrán utilizarse en la fabricación de los productos definidos en el Anexo I, granos de cacao que no sean de calidad pura, genuina y comercial, cáscaras, semillas o cualquier otro producto residual de la extracción de la manteca de cacao realizada por disolvente.

Artículo 5

1. El Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión, determinará

a) la lista de los disolventes que podrán utilizarse para la extracción de la manteca de cacao;

b) los criterios de pureza para la manteca de cacao, para los disolventes utilizados en su extracción y, si es necesario, para los demás productos aditivos o de tratamiento enumerados en el Anexo I.

2. Hasta la entrada en vigor de las medidas de aplicación a que hace referencia la letra a) del apartado 1, los Estados miembros sólo autorizarán como disolvente para la extracción de la manteca de cacao la gasolina de petróleo 60/75, llamada gasolina B, o su fracción principal pura. No obstante, durante este mismo período, los Estados miembros podrán mantener, para los productos comercializados en su territorio, las disposiciones nacionales que autoricen otros disolventes.

3. En caso de que el empleo en los productos a que se refiere el artículo 1, de una de las sustancias a que se refieren los apartados 1 y 2, o su contenido en uno o más de los elementos determinados en aplicación de la letra b) del apartado 1, pueda representar un peligro para la salud humana, cualquier Estado miembro podrá suspender la autorización para emplear esta sustancia o reducir el contenido máximo autorizado en uno o más de los elementos de que se trata, durante un período de un año como máximo. Informará inmediatamente de ello a la Comisión, que consultará con los Estados miembros.

A propuesta de la Comisión, el Consejo, por unanimidad, decidirá sin demora si deben tomarse medidas y, en su caso, adoptará mediante directiva las modificaciones que sean necesarias. Si es preciso, el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá también prorrogar por un año como máximo el período mencionado en el párrafo anterior.

Artículo 6

▼M3

1. El chocolate, el chocolate familiar, el chocolate con avellanas gianduja, el chocolate con leche, el chocolate para hacer con leche, el chocolate con leche y con avellanas gianduja, el chocolate blanco y el chocolate relleno, cuando se presentan en forma de tableta o de barra con un peso individual igual o superior a 85 g pero que no sobrepasa los

▼M3

500 g, sólo se comercializarán en los siguientes pesos individuales: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g y 500 g.

▼M4

2. Los productos de cacao en polvo definidos en los puntos 1.8 al 1.13 del apartado 1 del Anexo I, cuando van en un embalaje de un peso neto individual igual o superior a 50 gramos y que no sobrepasa 1 kilogramo, se comercializarán únicamente bajo los pesos netos unitarios siguientes: 50 gramos, 75 gramos, 125 gramos, 250 gramos, 500 gramos, 750 gramos y 1 kilogramo.

▼B

Artículo 7

1. Las únicas menciones obligatorias que han de llevar los embalajes, recipientes o etiquetas de los productos definidos en el Anexo I, menciones que deberán ser bien visibles, claramente legibles e indelebles, son las siguientes:

a) la denominación que les está reservada; en el caso de los productos definidos en el punto 1.27 del apartado 1 del Anexo I, esta denominación irá acompañada de una mención que informe al consumidor sobre el producto de relleno utilizado, sin perjuicio de las disposiciones aplicables, en su caso, a éste último;

b) para los productos a que hacen referencia los números 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 y 1.22 del apartado 1 del Anexo I, la indicación del contenido en materia seca total de cacao por la mención obligatoria de «cacao: … % mínimo»;

c) para el chocolate relleno y los bombones de chocolate o almendras garapiñadas obtenidos a partir de productos de chocolate distintos del chocolate o el chocolate de cobertura, un calificativo suplementario que indique la naturaleza del o de los tipos de chocolate así utilizados; no obstante, durante un período de 5 años a partir de la notificación de la presente Directiva, si se trata de bombones de chocolate o almendras garapiñadas, y siempre que la obligación anterior no se derive de disposiciones nacionales, el calificativo suplementario de que se trata sólo será obligatorio en el caso en que dichos productos se obtengan a partir de chocolate familiar, de chocolate familiar con leche o de chocolate blanco;

d) si es conveniente, las menciones obligatorias previstas en los apartados 4 a 7 del Anexo I;

▼M3

e) el peso neto, excepto si los productos son de un peso inferior a 50 g; no obstante, en el caso de productos de un peso inferior a 50 g por unidad, que se presentan en un envoltorio global cuyo peso neto total es igual o superior a 50 g, ya sea el peso neto total sobre el envoltorio global, o el peso neto individual sobre cada envoltorio unitario, siempre que esta indicación sea claramente legible desde el exterior; esta indicación podrá ser sustituida por la del peso neto minimo en el caso de producto de moldes vacíos;

▼B

f) el nombre o la razón social y la dirección o sede social del fabricante o del embalador, o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad.

2. Como excepción al apartado 1, y sin perjuicio de las disposiciones que adopte la Comunidad en materia de etiquetado de los productos alimenticios, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales que obligan a indicar:

a) el establecimiento de fabricación para su producción nacional,

b) el país de origen, aunque esta mención no podrá exigirse para los productos fabricados dentro de la Comunidad.

▼M3

2. bis Si los productos definidos en el Anexo I están acondicionados en embalajes o recipientes que contienen un peso igual o superior a 10 kg y no se comercializan al detall, las indicaciones mencionadas en las letras b), c), d) y e) del apartado 1, así como las indicaciones

▼M3

mencionadas en la letra f) del apartado 1, así como las indicaciones mencionadas en la letra f) del apartado 1 para los productos definidos en los puntos 1.1 al 1.7 del Anexo I, podrán figurar solamente en los documentos que los acompañan.

▼B

3. Los Estados miembros se abstendrán de precisar, más allá de lo que está previsto en el apartado 1, las modalidades según las cuales deberán proporcionarse las indicaciones prescritas en dicho apartado.

No obstante, los Estados miembros podrán prohibir en su territorio:

— el comercio de los productos definidos en el Anexo I, si las indicaciones previstas en las letras a), c) y d) del apartado 1 no figuran en la lengua o lenguas nacionales en una de las caras del embalaje o del recipiente;

— el comercio del producto definido en el punto 1.22 del apartado 1 del Anexo I, si la denominación «milk chocolate» figura en los embalajes.

Artículo 8

La denominación principal «chocolate» o «chocolate con leche» sólo podrá completarse con menciones o calificativos que se refieran a la calidad si:

a) el chocolate contiene por lo menos 43 % de materia seca total de cacao, que incluya al menos 26 % de manteca de cacao;

b) el chocolate con leche no contiene más de 50 % de sacarosa y contiene por lo menos 30 % de materia seca total de cacao, así como 18 % de materias sólidas procedentes de la evaporación de la leche, que incluya al menos 4,5 % de grasa butírica.

Artículo 9

1. Durante un plazo de cuatro años a partir de la notificación de la presente Directiva, y como excepción a la letra a) del apartado 1 del artículo 7, los Estados miembros podrán permitir que, en los embalajes, recipientes o etiquetas, la denominación reservada vaya acompañada de la denominación anteriormente utilizada según los usos o las disposiciones nacionales en vigor en el momento de la notificación de la presente Directiva.

2. Durante un plazo de tres años a partir de la notificación de la presente Directiva, y como excepción al artículo 8, los Estados miembros reservarán el empleo de la mención «halbbitter» para el chocolate que contenga al menos un 50% de materia seca total de cacao, que incluya al menos 18% de manteca de cacao.

Artículo 10

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones necesarias para que el comercio de los productos a que se refiere el artículo 1, que son conformes con las definiciones y normas previstas en la presente Directiva y su Anexo I, no pueda ser obstaculizado por la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que regulan la composición, las características de fabricación, el embalado o el etiquetado de estos productos en particular de los productos alimenticios en general.

2. El apartado 1 no será aplicable a las disposiciones no armonizadas justificadas por razones de:

— protección de la salud pública,

— represión de los fraudes, siempre que esas disposiciones no puedan obstaculizar la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,

— la protección de la propiedad industrial y comercial, de indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y represión de la competencia desleal.

▼B

Artículo 11

Se determinarán según el procedimiento previsto en el artículo 12:

a) las modalidades de extracción de las muestras y los métodos de análisis que son necesarios para el control de los criterios de pureza citados en la letra b) del apartado 1 del artículo 5;

b) las modalidades relativas a la extracción de muestras y los métodos de análisis que son necesarios para el control de la composición y de las características de fabricación de los productos definidos en el Anexo I.

Artículo 12

1. En caso de que se recurra al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité permanente de productos alimenticios, creado por la Decisión del Consejo de 13 de noviembre de 1969, en adelante denominado el «Comité», será convocado por su presidente, por propia iniciativa o a instancia del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto sobre las medidas que han de tomarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto de que se trate. Se pronunciará por mayoría de ►A1 quarante-cinq ◄ votos, y los votos de los Estados miembros se ponderarán tal como está previsto en el apartado 2 de artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas proyectadas cuando concuerden con el dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas proyectadas no concuerden con el dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que han de tomarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

c) Si transcurrido el plazo de tres meses a partir de la propuesta al Consejo, éste no se ha pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

Artículo 13

El artículo 12 será aplicable durante un período de dieciocho meses a partir de la fecha en que fue convocado por primera vez el Comité en aplicación del apartado 1 de artículo 12.

Artículo 14

1. La presente Directiva se aplicará igualmente a los productos importados de los terceros países y destinados al consumo dentro de la Comunidad.

2. La presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales,

a) en virtud de las cuales actualmente se admite o prohibe la adición, a los diferentes productos de chocolate definidos en el Anexo I, de materias grasas y vegetales distintas de la manteca de cacao. El Consejo, a propuesta de la Comisión y al finalizar un plazo de tres años a partir de la notificación de la presente Directiva, decidirá las posibilidades y modalidades de extensión de la utilización de tales materias grasas al conjunto de la Comunidad;

b) en virtud de las cuales está prohibida o autorizada la venta al detall de los diferentes productos de chocolate sin embalaje;

c) ►M3 en virtud de los cuales está prohibida la comercialización de los productos presentados en forma de tableta o de barra, en un peso superior a 75 g, pero no superior a 85 g. ◄ El Consejo, a propuesta de la Comisión, determinará posteriormente las modalidades aplicables a este respecto tres años después de la notificación de la presente Directiva;

▼B

d) que regulan de manera menos rigurosa el etiquetado en la venta al detall, de productos de fantasía tales como figurillas, cigarillos, huevos, así como de bombones de chocolate o almendras garapiñadas a granel; en tal caso, dichas disposiciones sólo podrán ordenar que se ponga un cartel próximo al producto expuesto;

e) que son aplicables a los productos dietéticos hasta la entrada en vigor de disposiciones comunitarias sobre la materia;

f) en virtud de las cuales se admite la comercialización de productos de chocolate distintos de los definidos en el Anexo I bajo las denominaciones de «chocolate a la crema» y de «chocolate con leche desnatado».

3. La presente Directiva no se aplicará a los productos enumerados en el apartado 1 del Anexo I y destinados a la exportación fuera de la Comunidad.

Artículo 15

►M1 Antes del ►M2 1 de julio de 1975 ◄, los Estados membros modificarán si es necesario, sus legislaciones para cumplir las disposiciones de la presente Directiva e informarán inmediatamente de ello a la Comisión. ◄ ►M3 La legislación así modificada se aplicará de forma que

— se admita el comercio de los productos que son conformes con las disposiciones de la presente Directiva, a partir del 1 de enero de 1976,

— se prohiba el comercio de los productos que no son conformes con las disposiciones de la presente Directiva, a partir del 1 de enero de 1977. ◄

Artículo 16

La presente Directiva se aplicará igualmente a los Departamentos franceses de ultramar.

Artículo 17

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO I

1. Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por:

1.1 *Granos de cacao*

Los granos del cacao (Theobroma cacao L.) fermentados y secados;

1.2 *cacao en grano*

Los granos de cacao, torrefactados o no, cuando han sido limpiados, descascarillados y desgerminados, que no contienen, salvo lo dispuesto en las disposiciones del apartado 2, más de un 5% de cáscaras y gérmenes no eliminados, ni más de un 10% de cenizas, calculándose los coeficientes sobre el peso de la materia seca y desengrasada;

1.3 *yemas de cacao*

elementos de granos de cacao que se presentan en forma de pequeñas partículas, recogidas separadamente en el momento del descascarillado y del desgerminado, y que contienen por lo menos un 20% de materia grasa calculada sobre el peso de la materia seca;

1.4 *cacao en pasta o pasta de cacao*

el cacao en grano reducido a pasta por medio de un procedimiento mecánico y que no ha sido privado de ninguna parte de su materia grasa natural;

1.5 *torta de cacao*

el cacao en grano o en pasta transformado en torta por un procedimiento mecánico y que contiene, sin perjuicio de la definición de la torta de cacao magra, por lo menos un 20% de manteca de cacao, calculándose el coeficiente sobre el peso de la materia seca, y como máximo un 9 % de agua;

1.6 *torta de cacao magra, torta de cacao uy desengrasada*

la torta de cacao cuyo contenido mínimo en manteca de cacao es de un 8%, calculado sobre el peso de la materia seca;

1.7 *torta de cacao de torsión (expeller)*

Los granos de cacao, las yemas de cacao con o sin cacao en grano o torta de cacao, transformados en torta mediante expeller;

1.8 *cacao en polvo, cacao*

La torta de cacao, obtenida por presión hidráulica, transformada en polvo por un procedimiento mecánico y que contiene, sin perjuicio de la definición de cacai magro en polvo, por los menos un 20% de manteca de cacao, calculándose el coeficiente sobre el peso de la materia seca, y como máximo un 9% de agua;

1.9. *cacao magro en polvo, cacao magro, cacao muy desengrasado en polvo, cacao muy desengrasado*

el cacao en polvo cuyo contenido mínimo en manteca de cacao es de un 8%, calculado sobre el peso de la materia seca;

1.10 *cacao en polvo, cacao azucarado, chocolate en polvo*

el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo y de sacarosa, en tal proporción que 100 gramos de producto contienen al menos 32 gramos de cacao en polvo;

1.11. *cacao familiar en polvo, cacao familiar, chocolate familiar en polvo*

el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo y de sacarosa, en tal proporción que 100 gramos de producto contienen al menos 25 gramos de cacao en polvo;

▼B

1.12 *cacao magro azucarado en polvo, cacao magro azucarado, cacao muy desengrasado azucarado en polvo, cacao muy desengrasado azucarado*

el producto obtenido mediante la mezcla de cacao magro en polvo y de sacarosa, en tal proporción que 100 gramos de producto contienen al menos 32 gramos de cacao magro en polvo;

1.13 *cacao magro familiar en polvo, cacao magro familiar, cacao muy desengrasado familiar en polvo, cacao familiar muy desengrasado*

el producto obtenido mediante la mezcla de cacao magro en polvo y de sacarosa, en tal proporción que 100 gramos de producto contienen al menos 25 gramos de cacao magro en polvo;

1.14 *manteca de cacao*

la materia grasa obtenida a partir de granos de cacao o de partes de granos de cacao y que es conforme con las siguientes disposiciones:

— *manteca de cacao de presión o manteca de cacao*

la manteca de cacao obtenida por presión a partir de una o varias de las materias primas siguientes:

cacao en grano, cacao en pasta, torta de cacao, torta de cacao magra.

Responde a las siguientes características:

— contenido en insaponificables determinado por el éter de petróleo	no más de 0,35%
— ►M3 contenido en ácidos grasos libres ◄	no más de 1,75% (expresado en ácido oleico)

— *manteca de cacao de expeller*

la manteca de cacao obtenida por torsión (expeller) a partir de semillas de cacao, solas o mezcladas con cacao en grano, cacao en pasta, torta de cacao o torta de cacao magra

Responde a las siguientes características:

— contenido en insaponificables determinado por el éter de petróleo	no más de 0,5%
— ►M3 contenido en ácidos grasos libres ◄	no más de 1,75% (expresado en ácido oleico)

— *manteca de cacao refinada*

la manteca de cacao obtenida por presión, por torsión (expeller), pro extracción por medio de un disolvente o por una combinación de dichos procedimientos, a partir de una o varias de las materias primas siguientes:

semillas de cacao, cacao en grano, yemas de cacao, cacao en pasta, torta de cacao, torta de cacao magra, torta de expeller, y que está refinada de conformidad con la letra b) del apartado 3; en el caso en que la grasa del cacao, producida bien por el fabricante de «manteca de cacao refinada» mismo o bien por otro fabricante, se utilice como materia prima intermedia, ésta deberá haberse obtenido a partir de las materias primas enumeradas anteriormente.

Responde a las características siguientes:

— contenido en insaponificables determinado por el éter de petróleo	no más de 0,50%
— ►M3 contenido en ácidos grasos libres ◄	no más de 1,75% (expresado en ácido oleico)
— contenido en materias grasas procedentes de cáscaras y de gérmenes	no superior, proporcionalmente, al contenido existente naturalmente en los graños de cacao.

1.15 *grasa de cacao*

la materia grasa obtenida a partir de granos de cacao o de partes de granos de cacao y que no es conforme con las características fijadas para las diferentes categorías de manteca de cacao;

▼B

1.16 *chocolate*

el producto obtenido a partir de cacao en grano, de cacao en pasta, de cacao en polvo o de cacao magro en polvo y de sacarosa, con o sin adición de manteca de cacao, y que contiene, sin perjuicio de las definiciones de chocolate vermicelli, de chocolate con avellanas gianduja y de chocolate de cobertura, al menos un 35% de materia seca total de cacao, al menos un 14% de cacao seco desengrasado y un 18% de manteca de cacao, dichos porcentajes se calcularán después de deducir del peso las adiciones previstas en los apartados 5 al 8;

1.17 *chocolate familiar*

el producto obtenido a partir de cacao en grano, de cacao en pasta, de cacao en polvo o de cacao magro en polvo y de sacarosa, con o sin adición de manteca de cacao, y que contiene el menos un 30% de materia seca total de cacao, al menos un 12% de cacao seco desengrasado y un 18% de manteca de cacao, dichos porcentajes se calcularán después de deducir del peso las adiciones previstas en los apartados 5 al 8;

1.18 *chocolate vermicelli o chocolate en copos*

el chocolate en forma de granulados o de copos, cuyo contenido mínimo en materia seca total de cacao es de 32%, y el de manteca de cacao de 12%;

▼M5

1.19 *chocolate con avellanas gianduja (o uno de losderivados de la última palabra)*

el producto obtenido a partir de chocolate cuyo contenido mínimo en materia seca total de cacao es de un 32%, y el de cacao seco desengrasado de un 8%, por una parte, y de avellanas finamente trituradas, por otra, en tal proporción que 100 gramos de producto contienen como máximo 40 gramos y como mínimo 20 gramos de avellanas.

Podrán añadirse además:

— leche o materias procedentes de la deshidratación parcial o total de la leche completa o de la leche parcial o totalmente descremada en tal proporción que el producto acabadono contenga más de un 5% de peso en materia seca total de origen láctico, de la que un máximo de 1,25% sea grasa butírica,

— almendras, avellanas y nueces, enteras o en pedazos, en tal proporción que los pesos de las adiciones, anadido al de las avellanas trituradas, no sobrepase el 60% del peso total del producto.

▼B

1.20 *chocolate de cobertura*

el chocolate cuyo contenido mínimo en manteca de cacao es de 31% y el de cacao seco desengrasado de 2,5%; si el chocolate de cobertura se designa como «chocolate de cobertura de color obscuro», su contenido mínimo en manteca de cacao será de 31% y su contenido mínimo en cacao seco desengrasado será de 16%;

▼M3

1.21 *chocolate con leche*

el producto obtenido a partir del cacao en grano, de cacao en pasta, de cacao en polvo o de cacao magro en polvo y de sacarosa, con adición o no de manteca de cacao, así como a partir de leche o de una materia procedente de la deshidratación parcial o total de la leche completa o de la leche parcial o totalmente descremada y ocasionalmente de crema, de crema parcial o totalmente deshidratada, de manteca o de grasa butírica; tendrá las siguientes características, sin perjuicio de las definiciones del chocolate vermicelli con leche, del chocolate con leche y con avellanas gianduja y del chocolate de cobertura con leche;

— materia seca total de cacao	no menos de 25%
— cacao seco desengrasado	no menos de 2,5%
— materia seca total de origen lácteo procedente de los ingredientes enumerados anteriormente	no menos de 14%
— grasa butírica	no menos de 3,5%
— materias grasas totales	no menos de 25%

▼M3

— sacarosa	no más de 55%;

estos porcentajes de calcularán después de deducir el peso de las adiciones previstas e los apartados 5 al 8;

1.22 *chocolate familiar con leche*

el producto obtenido a partir de cacao en grano, de cacao en pasta, de cacao en polvo o de cacao magro en polvo y de sacarosa, con adición o no de manteca de cacao, así como a partir de leche o de materias procedentes de la deshidratación parcial o total de la leche completa o de la leche parcial o totalmente descremada, y ocasionalmente de crema, de crema parcial o totalmente deshidratada, de manteca o de grasa butírica; tendrá las siguientes características:

— materia seca total de cacao	no menos de 20%
— cacao seco desengrasado	no menos de 2,5%
— materia seca total de origen lácteo procedente de los ingredientes enumerados anteriormente	no menos de 20%
— grasa butírica	no menos de 5%
— materias grasas totales	no menos de 25%
— sacarosa	no más de 55%

estos porcentajes se calcularán después de deducir el peso de las adiciones previstas en los apartados 5 al 8;

1.23 *chocolate vermicelli con leche o chocolate en copos con leche*

el chocolate con leche en forma de granulados o de copos y cuyas siguientes características difieren de las previstas en el punto 1.21 del apartado 1:

— materia seca total de cacao	no menos de 20%
— materia seca total de origine lácteo procedente de los ingredientes enumerados en el punto 1.21 del apartado 1	no menos de 12%
— grasa butírica	no menos de 3%
— materias grasas totales	no menos de 12%
— sacarosa	no más de 66%;

1.24 *chocolate con leche y con avellana gianduja (o uno de los derivados de esta última palabra)*

el producto obtenido a partir de chocolate con leche cuyo contenido mínimo en materia seca total de origen lácteo es de un 10%, por una parte, y de avellanas finamente trituradas, por otra, en tal proproción que 100 gramos de producto contienen como máximo 40 gramos y como mínimo 15 gramos de avellanas. Además podrán añadirse almendras, avellanas y nueces, enteras o en pedazos, en tal proporción que el peso de estas adiciones, añadido al de las avellanas trituradas, no sobrepase el 60% del peso total del producto;

▼B

1.25 *chocolate de cobertura con leche*

el chocolate con leche cuyo contenido mínimo en materias grasas es de 31%;

▼M3

1.26 *chocolate blanco*

el producto libre de materias colorantes, obtenido a partir de manteca de cacao y de sacarosa, así como a partir de leche o de materias procedentes de la deshidratación parcial o total de la leche completa o de la leche parcial o totalmente descremada y ocasionalmente de crema, de crema parcial o totalmente deshidratada, de manteca o de grasa butírica; tendrá las siguientes características:

▼**M3**

— manteca de cacao	no menos de 20%
— materia seca total de origen lácteo procedente de los ingredientes enumerados anteriormente	no menos de 14%
— grasa butírica	no menos de 3,5%
— sacarosa	no más de 55%

estos procentajes se calcularán despueas de deducir el peso de las adiciones previstas en los apartados 5 al 8;

▼**B**

1.27 *chocolate relleno*

sin perjuicio de las disposiciones aplicables al producto de relleno utilizado, el producto relleno de productos de panadería fina, de pastelería y de bizcochería, y cuya parte exterior está constituida de chocolate, de chocolate familiar, de chocolate con avellanas gianduja, de chocolate de cobertura, de chocolate con leche, de chocolate familiar con leche, de chocolate con leche y con avellanas gianduja, de chocolate de cobertura con leche o de chocolate blanco y que representa un 25% al menos del peso total del producto;

1.28 *bombón de chocolate (Francia), praliné o bombón de chocolate (Bélgica, Luxemburgo)*

el producto del tamaño de un bocado, constituido:

— bien por chocolate relleno,

— bien por una yuxtaposición de partes de chocolate, de chocolate familiar, de chocolate con avellanas gianduja, de chocolate de cobertura, de chocolate con leche, de chocolate familiar con leche, dechocolate con leche y con avellanas gianduja, de chocolate de cobertura con leche o de chocolate blanco y de partes de otras materias comestibles, siempre que las partes de los productos de chocolate sean al menos parcial y claramente visibles y representen un 25% como mínimo del peso total del producto,

— bien por una mezcla de chocolate, de chocolate familiar, de chocolate de cobertura, de chocolate con leche, de chocolate familiar con leche o de chocolate de cobertura con leche y otras materias comestibles con exclusión de:

  — las harinas, almidones y féculas,

  — sin perjuicio de la letra a) del apartado 2 del artículo 14, las materias grasas que no sean la manteca de cacao y las materias grasas procedentes de la leche,

  siempre que los productos de chocolate representen un 25% al menos del peso total del producto.

2. Las semillas de cacao, el cacao en grano, la yema de cacao, el cacao en pasta, la torta de cacao, la torta de cacao magra, la torta de cacao de torsión, el cacao en polvo y el cacao magro en polvo podrán ser alcalinizados exclusivamente por uno o varios de los siguientes productos: carbonatos alcalinos, hidróxidos alcalinos, carbonato de magnesio, óxido de magnesio, soluciones amoniacales, siempre que la cantidad de alcalinizante añadida, expresada en carbonato de potasio, no sobrepase el 5% del peso de la materia seca y desengrasada.

A los productos así tratados, podrá añadirse ácido cítrico o ácido tártrico, en una proporción que no sobrepase el 0,5% del peso total del producto.

El contenido máximo en cenizas del producto será del 14% de la materia grasa desengrasada, si el producto ha sufrido el tratamiento previsto más arriba.

3. a) A la manteca de cacao sólo podrán aplicársele los tratamientos que se enumeran a continuación:

   — filtración, centrifugación y otros procedimientos físicos usuales para la demucilaginación,

   — tratamiento por el vapor de agua sobrecalentado en vacío y otros procedimientos físicos para la desodorización;

   b) Para la manteca de cacao refinada, quedan además autorizados:

   — el tratamiento mediante un lavado alcalino o una sustancia similar usualmente empleada para la neutralización,

▼B

— el tratamiento por medio una o varias de las sustancias siguientes:

— bentonita,

— carbones activos,

— otras sustancias similares que se emplean usualmente para la decoloración.

4. Los productos enumerados en el apartado 1 podrán contener en lugar de sacarosa:

— glucosa cristalizada (dextrosa), fructosa, lactosa o maltosa, hasta un total de un 5% del peso total del producto y sin que sea necesario declararlo;

— glucosa cristalizada (dextrosa) en una proporción superior al 5% pero no superior al 20% del peso total del producto. En tal caso, la denominación del producto irá acompañado de la mención «con glucosa cristalizada» o «con dextrosa».

5. a) Con exclusión de los compuestos aromáticos que recuerdan el sabor del chocolate natural o de la materia grasa de la leche, los aromas, las sustancias aromáticas naturales, las sustancias aromáticas sintéticas o artificiales cuya composición química es idéntica a la de los principales constituyentes de las sustancias aromáticas naturales, así como la etilvanillina, podrán añadirse al cacao en pasta y a las diversas clases de cacao en polvo, de chocolate y de chocolate con leche, al chocolate blanco así como a los bombones de chocolate o garapiñados;

b) sin perjuicio del apartado 7, una mención relativa a esta adición acompañará a la denominación

— del cacao en pasta, del chocolate de cobertura y del chocolate de cobertura con leche.

— de las diversas clases de cacao en polvo, de chocolate y de chocolate con leche distintas de las de cobertura así como del chocolate blanco, en cuanto el gusto del aroma o de la sustancia aromática sea predominante.

Esta mención se hará

— en caso de utilización de un aroma, indicando el nombre de éste,

▼M3

— en caso de utilización de sustancias aromáticas distintas a la etilvanillina, por medio de la indicación, que acompañe a la denominación, «con gusto a …» o «con aroma de …» acompañada, en caracteres de la mismas dimensiones, de una indicación que precise la naturaleza del gusto o del aroma, y cualquier referencia a un origen natural quedará reservada a las sustancias aromáticas naturales;

▼B

— en caso de utilización de la etilvanillina, indicando «con etilvanillina» o «aromatizado con etilvanillina».

6. la lecitina vegetal técnicamente pura, cuyo índice de peróxido (expresado en miliequivalente por kg) no sobrepase el 10, podrá añadirse a los productos enumerados en el apartado 1, con excepción del cacao en grano.

La denominación del producto irá acompañada de la mención de esta adición y de su porcentaje, excepto cuando la lecitina se añada a las diversas clases de chocolate mencionadas en los puntos 1.16 al 1.28.

Los productos enumerados en el apartado 1 no podrán contener más de un 0,5% de su peso total en fosfátidos; no obstante, este porcentaje se aumentará al 1% para las diversas clases de cacao en polvo, el chocolate familiar con leche así como para el chocolate en forma de granulados o copos, y al 5% 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.

7. a) Sin perjuicio de la letra a) del apartado 2 del artículo 14, las materias comestibles, con excepción de las harinas, almidones y féculas, así como de las materias grasas y sus preparaciones que no procedan exclusivamente de la leche, podrán añadirse al chocolate, al chocolate familiar, al chocolate de cobertura, al chocolate con leche, al chocolate familiar con leche, al chocolate de cobertura con leche y al chocolate blanco.

La cantidad de tales materias, en relación al peso total del producto acabado, no podrá ser:

i) ni inferior al 5% ni superior en total al 40%, cuando se añaden en trozos visibles y separables,

▼B

ii) superior en total al 30%, cuando se añaden en una forma prácticamente inapreciable,

iii) sin perjuicio de las disposiciones previstas en i), superior en total al 40% cuando se añaden a la vez en trozos visibles y separables y en una forma prácticamente inapreciable;

b) una mención relativa a las materias comestibles que se han añadido, acompañará a la denominación de los productos de chocolate mencionados en a).

No obstante tal mención está prohibida en lo que se refiere a:

▼M3

i) la leche y los productos lácteos, cuando el producto acabado no sea chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate de cobertura con leche o chocolate blanco;

▼B

ii) el café y los alcoholes, cuando la cantidad de cada una de dichas materias, relacionada con el peso total del producto acabado, sea inferior al 1%;

iii) las demás materias comestibles, incorporadas bajo una forma prácticamente inapreciable cuando la cantidad de cada una de dichas materias, relacionada con el peso total del producto acabado, sea inferior al 5%;

c) en el caso del chocolate relleno y de los bombones de chocolate o garapiñados, las materias comestibles añadidas enumeradas en a), no están comprendidas en las partes de productos de chocolate que, en virtud de los puntos 1.27 y 1.28, deben representar por lo menos el 25% del peso total.

8. El chocolate, el chocolate familiar, el chocolate con leche, el chocolate familiar con leche, el chocolate blanco, el chocolate relleno así como los garapiñados o bombones de chocolate, podrán ir parcialmente adornados en la superficie por medio de materias comestibles en una dosis máxima del 10% de su peso total. En tal caso:

a) los límites superiores de 40% y de 30% fijados en las letras a) y b) respectivamente del apartado 7, engloban a las materias de adorno,

b) los límites inferiores de 25% fijados para la presencia de diversas clases de chocolate en el chocolate relleno y los garapiñados o bombones de chocolate, se aplicarán al peso total del producto, incluido el adorno.

▼B

ANEXO II

▼M6

Medidas particulares

▼B

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 2 de la Directiva, Irlanda queda dispensada de la aplicación del artículo 6 a los productos comercializados en su territorio durante todo el período en el que sigan estando autorizadas las unidades de peso legalmente utilizadas en dicho país en el momento de su adhesión a la Comunidad Económica Europea.

▼M7

1 bis. Los Estados miembros podrán autorizar la adición de sales de amonio de los ácidos fosfatídicos en los productos de cacao y de chocolate mencionados en el apartado 1 del Anexo I, con excepción del cacao en grano.

La denominación del producto irá acompañada de la mención de dicha adición y de su porcentaje, excepto cuando las sales de amonio de los ácidos fosfatídicos se añadan a los distintos tipos de chocolate mencionadas en los puntos 1.16 al 1.28 del Anexo I.

En caso de que se utilicen fosfátidos de amonio, serán también aplicables los procentajes máximos fijados en el tercer párrafo del apartado 6 del Anexo I.

El Consejo podrá incluir esta sustancia en el Anexo I, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado.

▼M6

2. a) La presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales vigentes el 1 de agosto de 1973 y en virtud de las cuales se admite el empleo:

i) del ácido fosfórico como neutralizador en los productos de cacao alcalinizados conforme al apartado 2 del Anexo I;

ii) de sustancias aromáticas distintas de las previstas en la letra a) del apartado 5 del Anexo I en los productos de cacao y de chocolate a que hace referencia dicho apartado;

▼M7

iii) del poliricinoleato de poliglicerol y del triestearato de sorbitano en los productos de cacao y de chocolate mencionados en el primer párrafo del apartado 6 del Anexo I.

▼M6

b) la excepción prevista:

i) el punto i) de la letra a) finalizará el 30 de junio de 1981; no obstante, antes de dicho plazo el Consejo, según el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado, podrá incluir en el Anexo I la sustancia mencionada en el punto i) del apartado 2; sólo podrá decidirse la inclusión de dicha sustancia en el Anexo I, si las investigaciones científicas han probado su inocuidad para la salud humana y si es necesaria su utilización desde el punto de vista económica;

ii) el punto ii) de la letra a) finalizará en una fecha que el Consejo fijará antes del 1 de enero de 1983, según el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado, y en todo caso en el momento en que se ponga en aplicación una reglamentación comunitaria que enumere las sustancias aromáticas que pueden ser empleadas en los productos alimenticios;

iii) el punto iii) de la letra a) finalizará el ►M7 31 de diciembre de 1983 ◄; no obstante, antes de dicha fecha el Consejo, según el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado, podrá incluir en el primer párrafo del apartado 6 del Anexo I las sustancias enumeradas en el punto iii) de la letra a).