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

►**B** **DIRECTIVA 2000/36/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**

de 23 de junio de 2000

relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana

(DO L 197 de 3.8.2000, p. 19)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 1137/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de octubre de 2008	L 311	1	21.11.2008

Modificada por:

►**A1**	Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión	L 236	33	23.9.2003

▼B

DIRECTIVA 2000/36/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 23 de junio de 2000

relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 95,

Vista la propuesta de la Comisión ([1]),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ([2]),

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ([3]),

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas en el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, procede simplificar determinadas Directivas verticales en materia de productos alimenticios, con objeto de tener en cuenta únicamente los requisitos esenciales que deben cumplir los productos contemplados por dichas Directivas a fin de que puedan circular libremente en el mercado interior.

(2) La Directiva 73/241/CEE 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 ([4]), se justificaba por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales sobre diferentes tipos de productos de cacao y de chocolate podían obstaculizar la libre circulación de estos productos, y repercutían por ello de forma directa en la realización y funcionamiento del mercado común.

(3) Dicha Directiva tenía, pues, por objeto establecer definiciones y normas comunes sobre la composición, las características de fabricación, envase y etiquetado de los productos de cacao y de chocolate, a fin de garantizar su libre circulación dentro de la Comunidad.

(4) Deben modificarse dichas definiciones y normas para tener en cuenta los progresos tecnológicos realizados y la evolución de los gustos de los consumidores, y a fin de adaptarlas a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios, especialmente a la relativa al etiquetado, los edulcorantes y otros aditivos autorizados, los agentes aromáticos, los disolventes de extracción y los métodos de análisis.

([1]) DO C 231 de 9.8.1996, p. 1. y
DO C 118 de 17.4.1998, p. 10.

([2]) DO C 56 de 24.2.1997, p. 20.

([3]) Dictamen del Parlamento Europeo de 23 de octubre de 1997 (DO C 339 de 10.11.1997, p. 128), Posición común del Consejo de 28 de octubre de 1999 (DO C 10 de 13.1.2000, p. 1) y Decisión del Parlamento Europeo de 15 de marzo de 2000 (aún no publicada en el Diario Oficial). Decisión del Consejo de 25 de mayo de 2000.

([4]) DO L 228 de 16.8.1973, p. 23; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 89/344/CEE (DO L 142 de 25.2.1989, p. 19).

▼B

(5) Determinados Estados miembros permiten la adición de hasta un máximo del 5 % de materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en los productos de chocolate.

(6) La adición a los productos de chocolate de determinadas grasas vegetales que no sean manteca de cacao hasta un máximo de 5 % debería permitirse en todos los Estados miembros; dichas grasas vegetales deberían ser equivalentes a la manteca de cacao y por consiguiente definirse de conformidad con criterios técnicos y científicos.

(7) Con el fin de garantizar la unicidad del mercado interior, todos los productos de chocolate pertenecientes al ámbito de aplicación de la presente Directiva deben poder circular en la Comunidad con las denominaciones de venta establecidas en las disposiciones del anexo I de la presente Directiva.

(8) En virtud de las normas generales sobre etiquetado de los productos alimenticios que establece la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ([1]), en particular la inclusión de la lista de los ingredientes de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 resulta obligatoria; la presente Directiva hace aplicable al cacao y al chocolate las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE a fin de proporcionar a los consumidores la información correcta.

(9) Por lo que respecta a los productos de chocolate a los que se hayan añadido materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, conviene garantizar al consumidor una información correcta, neutra y objetiva además de la lista de ingredientes.

(10) Por otra parte, la Directiva 79/112/CEE no impide que en el etiquetado de productos de chocolate se indique que no se han añadido materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, siempre que la información sea correcta, neutra y objetiva y no induzca a error al consumidor.

(11) Algunas denominaciones de venta reservadas por la presente Directiva son utilizadas en denominaciones de venta compuestas, ya consagradas por el uso en determinados Estados miembros, para designar productos que no pueden confundirse con los que se definen en la presente Directiva; por consiguiente, deben mantenerse dichas denominaciones; no obstante, la utilización de estas denominaciones debe ser conforme a las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE y, en particular a su artículo 5.

(12) El desarrollo del mercado interior desde la adopción de la Directiva 73/241/CEE permite equiparar el «chocolate familiar» al «chocolate».

(13) Conviene mantener la excepción prevista en la Directiva 73/241/CEE, por la que se permite al Reino Unido y a Irlanda autorizar, en su territorio, la utilización de la denominación *milk chocolate* para designar el *milk chocolate with high milk content*, sin embargo la denominación inglesa *milk chocolate with high milk content* debería sustituirse por la denominación *family milk chocolate*.

(14) En virtud del principio de proporcionalidad, la presente Directiva se limita a lo que es necesario para alcanzar los objetivos del Tratado, de conformidad con el párrafo tercero de su artículo 5.

(15) El cacao, la manteca de cacao y una serie de otras materias grasas vegetales utilizadas en la producción del chocolate se elaboran

([1]) DO L 33 de 8.2.1979, p. 1; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 97/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 43 de 14.2.1997, p. 21).

▼B

principalmente en los países en desarrollo; en interés de la población de estos países en desarrollo, conviene concluir acuerdos de una duración lo más larga posible, y, por ello, la Comisión ha de examinar qué ayuda puede aportar la Comunidad en este contexto por lo que se refiere a la manteca de cacao y otras materias grasas vegetales (por ejemplo, mediante el fomento del «comercio equitativo»).

(16) Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva serán aprobadas con arreglo a lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ([1]).

(17) A fin de evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, es conveniente que los Estados miembros no adopten, respecto a los productos en cuestión, disposiciones nacionales no previstas en la presente Directiva.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva se aplicará a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana definidos en el anexo I.

Artículo 2

1. A los productos de chocolate definidos en los puntos 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A del anexo I podrán añadirse, además de la manteca de cacao, las grasas vegetales que se definen y enumeran en el anexo II. Esta adición no podrá exceder del 5 % en relación con el producto acabado, una vez deducido el peso total de las otras materias comestibles que se hayan utilizado de conformidad con la parte B del anexo I, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao.

2. Los productos de chocolate que, con arreglo al apartado 1, contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao podrán comercializarse en todos los Estados miembros, siempre que en su etiquetado, con arreglo al artículo 3, figure una mención bien visible y claramente legible: «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta; no obstante este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

3. Cualquier modificación del anexo II deberá efectuarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 95 del Tratado.

4. A más tardar el 3 de febrero de 2006, si fuera necesario la Comisión presentará, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 95 del Tratado y teniendo en cuenta los resultados de un estudio sobre las repercusiones de la presente Directiva en la economía de los países que producen cacao y otras grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, una propuesta de modificación de la lista del anexo II.

Artículo 3

La Directiva 79/112/CEE será aplicable a los productos definidos en el anexo I, con arreglo de las condiciones siguientes:

([1]) DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

▼B

1) Las denominaciones de venta que figuran en el anexo I solo se aplicarán a los productos que en él figuran y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

   No obstante, dichas denominaciones de venta podrán también utilizarse, de forma complementaria y con arreglo a las disposiciones o usos que les sean aplicables en el Estado miembro en que tenga lugar la venta al consumidor final, para designar otros productos que no puedan confundirse con los que se definen en el anexo I.

2) Cuando los productos definidos en los puntos 3, 4, 5, 6, 7 y 10 de la parte A del anexo I se vendan en surtidos, sus denominaciones de venta podrán sustituirse por las denominaciones «chocolates surtidos» o «chocolates rellenos surtidos», o una denominación similar. En este caso, podrá haber una única lista de ingredientes para el conjunto de productos que compongan el surtido.

3) El etiquetado de los productos de cacao y de chocolate definidos en las letras c) y d) del punto 2 y en los puntos 3, 4, 5, 8 y 9 de la parte A del anexo I deberá indicar el contenido de materia seca total de cacao mediante la mención: «cacao: … % mínimo».

4) En los casos previstos en la letra b) del punto 2 y en la segunda parte de la frase de la letra d) del punto 2 de la parte A del anexo I, el etiquetado deberá indicar el contenido de manteca de cacao.

5) Las denominaciones de venta «chocolate», «chocolate con leche» y «cobertura de chocolate» previstas en el anexo I podrán completarse mediante menciones o calificativos referentes a criterios de calidad, siempre que los productos contengan:

   — en el caso del chocolate, como mínimo un 43 % de materia seca total de cacao, de la cual al menos un 26 % será de manteca de cacao,

   — en el caso del chocolate con leche, como mínimo, un 30 % de materia seca total de cacao y un 18 % de extracto seco procedente de la leche obtenido de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, de nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, del cual al menos un 4,5 % será materia grasa láctea,

   — en el caso de la cobertura de chocolate, como mínimo un 16 % de materia seca de cacao desgrasado.

Artículo 4

Por lo que respecta a los productos definidos en el anexo I, los Estados miembros no adoptarán disposiciones nacionales no previstas en la presente Directiva.

Artículo 5

▼M1

1. Las siguientes medidas, necesarias para la ejecución de la presente Directiva y destinadas a modificar elementos no esenciales de la presente Directiva, incluso completándola, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 6, apartado 2:

— medidas de adaptación de la presente Directiva a las disposiciones comunitarias generales aplicables a los productos alimenticios,

— medidas de adaptación al progreso técnico de las disposiciones previstas en el anexo I, partes B.2, C y D..

▼B

2. A más tardar el 3 de agosto de 2003, y sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 2, el Parlamento Europeo y el Consejo volverán a examinar, a propuesta de la Comisión, el segundo guión del apartado 1 del presente artículo, con vistas a la posible ampliación del procedimiento de adaptación al progreso científico y técnico.

▼M1

Artículo 6

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal creado por el artículo 58 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 *bis*, apartados 1 a 4, y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

▼B

Artículo 7

Queda derogada la Directiva 73/241/CEE del Consejo con efectos a partir del 3 de agosto de 2003,

Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas a la presente Directiva.

Artículo 8

1. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 3 de agosto de 2003. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

2. Dichas disposiciones se aplicarán de forma que:

— se autorice la comercialización de los productos definidos en el anexo I, si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva, a partir del 3 de agosto de 2003,

— se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva, a partir del 3 de agosto de 2003.

No obstante, se permitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva, pero etiquetados antes del 3 de agosto de 2003 de conformidad con la Directiva 73/241/CEE, hasta que se agoten las existencias.

3. Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 9

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 10

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

([1]) DO L 31 de 1.2.2002, p. 1..

▼B

ANEXO I

DENOMINACIONES DE VENTA, DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

A. DENOMINACIONES DE VENTA Y DEFINICIONES

1. **Manteca de cacao**

La materia grasa obtenida de granos o partes de granos de cacao y que tenga las características siguientes:

contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico)	1,75 % como máximo
materia insaponificable (determinada mediante éter de petróleo)	0,5 % como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35 %.

2. a) **Cacao en polvo, cacao**

Se entenderá por cacao en polvo o cacao el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 % como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y, como máximo, un 9 % de agua.

b) **Cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado**

El cacao en polvo que contenga menos del 20 % de manteca de cacao calculado según el peso de la materia seca.

c) **Chocolate en polvo**

El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 % de cacao en polvo.

d) **Chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado**

El producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 % de cacao en polvo; estas denominaciones se complementarán con la mención «magro» o «desgrasado» cuando el producto sea magro o esté desgrasado con arreglo a la letra b).

3. **Chocolate**

a) Se entenderá por chocolate el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b), un 35 % como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18 % como mínimo será manteca de cacao y un 14 % como mínimo materia seca de cacao desgrasado.

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

— «fideos» o «copos», el producto presentado en forma de gránulos o de copos contendrá como mínimo un 32 % de materia seca total de cacao, en el que la manteca de cacao representará como mínimo el 12 % y la materia seca de cacao desgrasado como mínimo el 14 %,

— «cobertura», el producto contendrá al menos el 35 % de materia seca total de cacao, en el que la manteca de cacao representará como mínimo el 31 % y la materia seca de cacao desgrasado como mínimo el 2,5 %,

— chocolate con avellanas *gianduia* (o uno de los derivados de la palabra *gianduia*): el producto debe ser obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con un contenido mínimo de materia seca total de cacao del 32 %, del cual al menos un 8 % como mínimo será materia seca de cacao desgrasado, y, en segundo lugar, a partir de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. Podrá añadirse lo siguiente:

▼B

a) materias lácteas, secas o no, obtenidas por evaporación, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5 % de materia láctea seca;

b) almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas trituradas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

4. **Chocolate con leche**

a) Se entenderá por chocolate con leche el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga, sin perjuicio de la letra b):

— como mínimo un 25 % de materia seca total de cacao,

— como mínimo un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea,

— como mínimo un 2,5 % de materia seca de cacao desgrasado,

— como mínimo un 3,5 % de materia grasa láctea, y

— como mínimo un 25 % de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

b) No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

— «fideos» o «copos», el producto presentado en forma de gránulos o de copos contendrá al menos un 20 % de materia seca total de cacao y al menos un 12 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, y al menos el 12 % de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea),

— «de recubrimiento», el producto contendrá como mínimo un 31 % de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea),

— «chocolate con leche con avellanas *gianduia*» (o uno de los derivados de esta palabra): el producto obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con leche con un contenido mínimo de 10 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, y, en segundo lugar, de avellanas finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. También podrán añadirse almendras, avellanas y otros frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas trituradas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

c) Cuando en esta denominación el término «con leche» se sustituya por:

— «con nata», el producto tendrá un contenido mínimo de materia grasa láctea del 5,5 %,

— «con leche desnatada», el producto no podrá contener más de un 1 % de materia grasa láctea.

▼A1

d) El Reino Unido, Irlanda y Malta podrán autorizar la utilización en su territorio de la denominación «*milk chocolate*» para designar el producto mencionado en el punto 5, siempre que dicha denominación vaya acompañada, en los tres casos, de la indicación del contenido de extracto seco lácteo, fijado para cada uno de los productos, mediante la mención «*extracto seco procedente de la leche: ...% mínimo*».

▼B

5. **Chocolate familiar con leche**

Se entenderá por chocolate familiar con leche el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga:

— como mínimo un 20 % de materia seca total de cacao,

— como mínimo un 20 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea,

— como mínimo un 2,5 % de materia seca de cacao desgrasado,

— como mínimo un 5 % de materia grasa láctea, y

— como mínimo un 25 % de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

6. **Chocolate blanco**

Se entenderá por chocolate blanco el producto obtenido a partir de manteca de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga como mínimo un 20 % de manteca de cacao y al menos un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, del que un 3,5 % como mínimo corresponderá a materia grasa láctea.

7. **Chocolate relleno (*chocolate with … filling*)**

Se entenderá por chocolate relleno el producto relleno cuya parte exterior esté constituida por uno de los productos definidos en los puntos 3, 4, 5 y 6. Esta designación no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería o bollería o por helado.

La porción exterior de chocolate de los productos con tal denominación constituirá como mínimo un 25 % del peso total de dicho producto.

8. **Chocolate a la taza**

Se entenderá por chocolate a la taza el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 35 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % de manteca de cacao y al menos un 14 % será materia seca de cacao desgrasado, y como máximo un 8 % de harina o almidón.

9. **Chocolate familiar a la taza**

Se entenderá por chocolate familiar a la taza el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 30 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % de manteca de cacao y al menos un 12 % será materia seca de cacao desgrasado y como máximo un 18 % de harina o almidón.

10. **Bombón de chocolate o praliné**

Se entenderá por bombón de chocolate o praliné el producto del tamaño de un bocado, constituido:

— bien por chocolate relleno,

— bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate de acuerdo con las definiciones de los puntos 3, 4, 5 o 6 y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente al menos el 25 % del peso total del producto.

B. INGREDIENTES FACULTATIVOS AUTORIZADOS

Adición de sustancias comestibles

1. Independientemente de lo dispuesto en el artículo 2 y en el punto 2 de la parte B, a los productos de chocolate definidos en los puntos 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A se les podrán añadir también otras sustancias comestibles.

No obstante, la adición de:

▼B

— grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche, queda prohibida,

— harinas, féculas o almidones sólo se autorizará cuando dicha adición se ajuste a las definiciones establecidas en los puntos 8 y 9 de la parte A.

La cantidad de materias comestibles añadidas no podrá exceder del 40 % del peso total del producto acabado.

2. A los productos definidos en los puntos 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A únicamente se les podrá añadir aquellos agentes aromatizantes que no simulen el sabor del chocolate o de la materia grasa láctea.

C. CÁLCULO DE PORCENTAJES

Los contenidos mínimos de los productos a que se refieren los puntos 3, 4, 5, 6, 8 y 9 de la parte A se calcularán una vez deducido el peso de los ingredientes previstos en la parte B. En el caso de los productos de los puntos 7 y 10 de la parte A, el contenido mínimo deberá calcularse tras deducir el peso de los ingredientes tal como se prevé en la parte B, así como el peso del relleno.

En el caso de los productos definidos en los puntos 7 y 10 de la parte A, los contenidos de chocolate se calcularán en relación con el peso total del producto acabado, incluido el relleno.

D. AZÚCARES

A efectos de la presente Directiva, los azúcares no se limitan a las mencionadas en la Directiva 73/437/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano ([1]).

([1]) DO L 356 de 27.12.1973, p. 71; Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1985.

▼B

ANEXO II

GRASAS VEGETALES CONTEMPLADAS EN EL APARTADO 1 DEL ARTÍCULO 2

Las grasas vegetales mencionadas en el apartado 1 del artículo 2 son solas, o mezcladas, equivalentes de manteca de cacao y deben cumplir los siguientes criterios:

a) son grasas vegetales no láuricas ricas en triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt y StOSt ([1]);

b) son miscibles en cualquier proporción con manteca de cacao y son compatibles con sus propiedades físicas (punto de fusión y temperatura de cristalización, velocidad de fusión, necesidad de una fase de temperado);

c) únicamente pueden obtenerse mediante tratamientos de refinado o de fraccionamiento; la modificación enzimática de la estructura del triglicérido queda excluida.

Según estos criterios pueden utilizarse las siguientes grasas vegetales, obtenidas de las plantas que se mencionan a continuación:

Denominación usual de las grasas vegetales	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas
1. Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang	*Shorea* spp.
2. Aceite de palma	*Elaeis guineensis* *Elaeis olifera*
3. Sal	*Shorea robusta*
4. Shea	*Butyrospermum parkii*
5. Kokum gurgi	*Garcinia indica*
6. Hueso de mango	*Mangifera indica*

Como excepción, los Estados miembros podrán autorizar además la utilización de aceite de coco para los siguientes fines: para el chocolate que se utilice en la fabricación de helados y otros productos congelados similares.

([1]) P (ácido palmítico), O (ácido oléico), St (ácido esteárico).