Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 24. Juli 1973

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

(73/241/EWG)

(ABl. L 228 vom 16.8.1973, S. 23)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Richtlinie 74/411/EWG des Rates vom 1. August 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Richtlinie 74/644/EWG des Rates vom 19. Dezember 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Richtlinie 75/155/EWG des Rates vom 4. März 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Richtlinie 76/628/EWG des Rates vom 20. Juli 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Richtlinie 78/609/EWG des Rates vom 29. Juni 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Richtlinie 78/842/EWG des Rates vom 10. Oktober 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Richtlinie 80/608/EWG des Rates vom 30. Juni 1980	L 170	33	3.7.1980
►**M8**	Richtlinie 85/7/EWG des Rates vom 19. Dezember 1984	L 2	22	3.1.1985

Geändert durch:

►**A1**	Beitrittsakte Griechenlands	L 291	17	19.11.1979
►**A2**	Beitrittsakte Spaniens und Portugals	L 302	23	15.11.1985

▼B

RICHTLINIE DES RATES

vom 24. Juli 1973

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

(73/241/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 100 und 227,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften behalten gewisse Bezeichnungen bestimmten, auf der Grundlage von Kakao hergestellten Erzeugnissen vor, deren Zusammensetzung und Herstellungsmerkmale sie definieren. Sie schreiben den Gebrauch der Bezeichnungen für das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse vor.

In einigen Mitgliedstaaten ist auch die Aufmachung durch zwingende Vorschriften geregelt.

Die derzeitigen unterschiedlichen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften behindern vor allem bei gewissen Arten von Kakao- und Schokoladeerzeugnissen den freien Warenverkehr und können für die einzelnen Unternehmen zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen. Sie wirken sich deshalb unmittelbar auf die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Es ist daher notwendig, die Rechtsvorschriften für diese Erzeugnisse anzugleichen. Für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung und die Kennzeichnung müssen Definitionen und gemeinsame Bestimmungen festgelegt werden, um den freien Warenverkehr mit diesen Erzeugnissen zu ermöglichen.

Es ist allerdings nicht möglich, alle Bestimmungen über Lebensmittel, die den Warenverkehr mit Kakao- und Schokoladeerzeugissen behindern könnten, in dieser Richtlinie zu harmonisieren. Jedoch wird sich die Zahl der Hemmnisse, die daher weiter bestehen bleiben, mit der fortschreitenden Harmonisierung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für Lebensmittel nach und nach verringern.

Zum Schutz des Verbrauchers ist in bestimmten Mitgliedstaaten die Angabe „halbbitter“ für Schokolade vorbehalten, die durch einen hohen Mindestgehalt an gewissen Bestandteilen gekennzeichnet ist. Diese Bezeichnung dürfte kaum in der gesamten Gemeinschaft verwendet werden; daher sollte vorgesehen werden, daß während eines Zeitraums von drei Jahren die Verwendung dieser Angabe für Schokolade mit einem besonders hohen Mindestgehalt an Gesamtkakaotrokkenmasse vorbehalten bleiben kann.

Die Verwendung von anderen pflanzlichen Fetten als Kakaobutter in Schokoladeerzeugnissen ist in einigen Mitgliedstaaten zugelassen; von dieser Möglichkeit wird in großem Umfang Gebrauch gemacht. Allerdings kann nicht schon jetzt darüber entschieden werden, ob und wie die Möglichkeit einer Verwendung dieser Fette auf die gesamte Gemeinschaft ausgedehnt werden kann, da es auf Grund der bisher verfügbaren wirtschaftlichen und technischen Informationen nicht möglich ist, einen endgültigen Standpunkt festzulegen. Die Lage muß folglich im Lichte der künftigen Entwicklung erneut geprüft werden.

Es ist zwar bereits möglich, eine Gewichtsskala für Schokoladeerzeugnisse in Tafeln oder Riegeln festzulegen, doch ist diese Möglichkeit bei den Kakaoerzeugnissen in Pulverform noch nicht gegeben, da für die Wahl der einzelnen Grenzwerte in diesem Fall eine gründlichere

▼B

Prüfung erforderlich ist, die noch nicht abgeschlossen werden konnte. Daher muß diese Wahl später erfolgen.

Die in dieser Richtlinie gewählten Bezeichnungen für die einzelnen Kakao- und Schokoladeerzeugnisse weichen in einigen Fällen von den in dem einen oder anderen Mitgliedstaat üblichen Bezeichnungen ab. Daher ist es zweckmäßig, die Verbraucher dadurch an diese neuen Bezeichnungen zu gewöhnen, daß während einer bestimmten Zeit die derzeit geltenden Bezeichnungen gleichzeitig verwendet werden dürfen.

Die Festsetzung der Analysemethoden zur Nachprüfung der Reinheitskriterien für bestimmte Erzeugnisse sowie die Bestimmung der Art und Weise der Probenahme und die zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der Kakao- und Schokoladeerzeugnisse erforderlichen Analysemethoden sind technische Durchführungsmaßnahmen. Es ist angezeigt, sie im Interesse einer Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens der Kommission zu übertragen.

Es ist angebracht, für alle Fälle, in denen der Rat der Kommission Befugnisse zur Anwendung von Regeln im Lebensmittelbereich überträgt, ein Verfahren zur Einführung einer engen Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des durch Beschluß des Rates vom 13. November 1969 ([1]) eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses vorzusehen.

Die Unternehmen können innerhalb eines Zeitraums von höchstens zwei Jahren nach der Annahme neuer Bestimmungen und Definitionen durch die Mitgliedstaaten ihre Herstellungsverfahren anpassen und ihre Lager räumen. Da die Anwendung der für bestimmte Aufmachungen vorgesehenen Gewichtsskala in den Mitgliedstaaten eine Änderung der industriellen Ausrüstung erforderlich macht, muß jedoch der Zeitraum für die Anwendung dieser Bestimmung auf drei Jahre ausgedehnt werden.

Es müssen besondere Maßnahmen festgelegt werden, um der spezifischen Lage der neuen Mitgliedstaaten Rechnung zu tragen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Kakao- und Schokoladeerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie sind die in Anhang I definierten, zur Ernährung bestimmten Erzeugnisse.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die in Artikel 1 genannten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie den Definitionen und Bestimmungen dieser Richtlinie und ihres Anhangs I entsprechen.

Artikel 3

(1) Die in Anhang I Nummer 1 aufgeführten Bezeichnungen sind den darin definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen im Verkehr zu ihrer Kennzeichnung verwendet werden.

Jedoch

— dürfen die Bezeichnungen „pralina“ oder „ciocco-latino“ in Italien und die Bezeichnung „a chocolate“ in Irland und dem Vereinigten Königreich für Schokolade, Haushaltsschokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Gianduja-Haselnußmilchschokolade oder weiße Schokolade in mundgerechter Größe verwendet werden,

— kann in Irland und im Vereinigten Königreich für die in Anhang I unter Nummer 1.21 und unter Nummer 1.22 definierten Erzeugnissen die gleiche Bezeichnung „milk chocolade“ verlangt werden,

([1]) ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

▼B

sofern in beiden Fällen neben dieser Bezeichnung der für jedes dieser Erzeugnisse festgesetzte Gehalt an Trockenmasse, die aus verdampfter Milch stammt, durch den Hinweis „milk solids: … % minimum“ angegeben wird,

▼M3

— kann die Bezeichnung „filled chocolate“ in der englischen Sprache durch die Bezeichnung „chocolate with … filling“ oder „chocolate with … center“ ersetzt werden.

▼B

(2) Absatz 1 berührt jedoch nicht die Bestimmungen, wonach diese Bezeichnungen ergänzend und entsprechend den Gepflogenheiten für andere Erzeugnisse verwendet werden können, die mit den in Anhang I definierten Erzeugnissen nicht verwechselt werden können.

Artikel 4

Zur Herstellung der in Anhang I definierten Erzeugnisse dürfen Kakaobohnen nicht handelsüblicher Qualität sowie Schalen, Keime oder irgendwelche Rückstände der Extraktion von Kakaobutter durch Lösungsmittel nicht verwendet werden.

Artikel 5

(1) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission einstimmig folgendes fest:

a) die Liste der Lösungsmittel, die für die Extraktion von Kakaobutter verwendet werden dürfen;

b) die Reinheitskriterien für Kakaobutter, für die zu ihrer Extraktion verwendeten Lösungsmittel und, falls erforderlich, für die anderen in Anhang I genannten Erzeugnisse, die zugesetzt oder bei der Bearbeitung verwendet werden.

(2) Bis zum Inkrafttreten der in Absatz 1 Buchstabe a) vorgesehenen Durchführungsmaßnahmen lassen die Mitgliedstaaten als Lösungsmittel für die Extraktion von Kakaobutter ausschließlich Petroleumbenzin 60/75, sogenanntes B-Benzin, oder seine reine Hauptfraktion zu. Während des gleichen Zeitraums können jedoch die Mitgliedstaaten für Erzeugnisse, die in ihrem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebracht werden, die einzelstaatlichen Bestimmungen beibehalten, wonach andere Lösungsmittel zugelassen sind.

(3) Stellt sich heraus, daß die Verwendung eines der in den Absätzen 1 und 2 genannten Stoffe oder deren Gehalt an einem oder mehreren der in Anwendung von Absatz 1. Buchstabe b) festgesetzten Bestandteile eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt, so kann ein Mitgliedstaat für einen Zeitraum von höchstens einem Jahr die Genehmigung für die Verwendung dieses Stoffes aussetzen oder den zulässigen Höchstgehalt an einem oder mehreren der genannten Bestandteile verringern. Er unterrichtet hiervon unverzüglich die Kommission, die die Mitgliedstaaten konsultiert.

Auf Vorschlag der Kommission entscheidet der Rat unverzüglich einstimmig, ob Maßnahmen ergriffen werden müssen, und erläßt gegebenenfalls durch Richtlinie die notwendigen Änderungen. Erforderlichenfalls kann der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission den in Unterabsatz 1 genannten Zeitraum um höchstens ein Jahr verlängern.

Artikel 6

▼M3

(1) Schokolade, Haushaltsschokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Gianduja-Haselnußmilchschokolade, weiße Schokolade und gefüllte Schokolade, in Tafeln oder Riegeln mit einem Gewicht von mindestens 85 g und höchstens 500 g pro Stück, dürfen nur mit Gewichten von 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g und 500 g pro Stück in den Verkehr gebracht werden.

▼M4

(2) Sind die in Anhang I unter den Nummern 1.8 bis 1.13 definierten pulverförmigen Kakaoerzeugnisse mit einem Nettogewicht von mindestens 50 g und höchstens 1 kg pro Einheit verpackt, so dürfen sie nur mit Nettogewichten von 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g und 1 kg pro Einheit in den Verkehr gebracht werden.

▼B

Artikel 7

(1) Auf den Verpackungen, Behältnissen oder Etiketten der in Anhang I definierten Erzeugnisse müssen nur die nachstehend aufgeführten Angaben angebracht werden; diese Angaben müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein:

a) die ihnen vorbehaltene Bezeichnung; bei gefüllter Schokolade (Nr. 1.27) hat neben dieser Bezeichnung eine Unterrichtung des Verbrauchers über das verwendete Füllungserzeugnis, unbeschadet der gegebenenfalls für das letztere geltenden Bestimmungen, zu erfolgen;

b) bei den in Anhang I Nummern 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 und 1.22 genannten Erzeugnissen der Gehalt an Kakaotrockenmasse durch den obligatorischen Hinweis „Kakao: … % mindestens“;

c) bei gefüllter Schokolade und Pralinen, die unter Verwendung von anderen Schokoladearten als Schokolade oder Schokoladeüberzugsmasse hergestellt worden sind, eine zusätzliche Bezeichnung mit Angabe der dabei verwendeten Schokoladearten und -sorten; während eines Zeitraums von fünf Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie und soweit die obenstehende Verpflichtung nicht auf Grund einzelstaatlicher Vorschriften besteht, ist diese zusätzliche Bezeichnung für Pralinen jedoch nur dann zwingend vorgeschrieben, wenn diese Erzeugnisse aus Haushaltsschokolade, Haushaltsmilchschokolade oder aus weißer Schokolade hergestellt worden sind;

d) gegebenenfalls die in Anhang I Nummern 4 bis 7 obligatorisch vorgeschriebenen Angaben;

▼M3

e) das Nettogewicht, außer bei Erzeugnissen, deren Gewicht weniger als 50 g beträgt; bei Erzeugnissen mit einem Nettogewicht von weniger als 50 g pro Stück, die in Sammelpackungen mit einem Nettogesamtgewicht von 50 g oder mehr enthalten sind, Angabe des Nettogesamtgewichts auf der Sammelpackung oder des Nettogewichts pro Stück auf jeder Einzelpackung, sofern diese Angabe von außen deutlich lesbar ist; bei Hohlfiguren kann statt dessen das Mindestnettogewicht angegeben werden;

▼B

f) der Name oder die Firma und die Anschrift oder der Sitz des Herstellers bzw. Verpackers oder eines Verkäufers, der sich innerhalb der Gemeinschaft niedergelassen hat.

(2) Abweichend von Absatz 1 dürfen die Mitgliedstaaten unbeschadet der von der Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelkennzeichnung zu erlassenden Vorschriften einzelstaatliche Vorschriften beibehalten, die die Angabe

a) des Herstellungsbetriebs im Rahmen ihrer einzelstaatlichen Erzeugung,

b) des Ursprungslandes vorschreiben; diese Angabe darf jedoch nicht für die in der Gemeinschaft hergestellten Erzeugnisse verlangt werden.

▼M3

(2a) Befinden sich die in Anhang I definierten Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in den Verkehr gebracht, so brauchen die in Absatz 1 Buchstaben b), c), d) und e) genannten Angaben sowie bei den in Anhang I Nummern 1.1 bis 1.7 definierten Erzeugnissen die in Absatz 1 Buchstabe f) genannten Angaben nur auf den Begleitpapieren vermerkt zu sein.

▼B

(3) Die Mitgliedstaaten sehen davon ab, die Art und Weise, in der die in Absatz 1 vorgeschriebenen Angaben anzubringen sind, näher zu regeln, als dies in Absatz 1 vorgesehen ist.

Die Mitgliedstaaten können jedoch in ihrem Gebiet den Verkehr mit folgenden Erzeugnissen untersagen:

— den in Anhang I definierten Erzeugnissen, wenn die in Absatz 1 Buchstaben a), c) und d) vorgesehenen Angaben nicht in der oder den Landessprachen auf einer der Flächen der Verpackung oder des Behältnisses angebracht sind,

— dem in Anhang I unter Nummer 1.22 definierten Erzeugnis, wenn die Bezeichnung „milk chocolate“ auf den Verpackungen angebracht ist.

Artikel 8

Die Hauptbezeichnung „Schokolade“ und „Milchschokolade“ darf nur dann durch Aufschriften oder Bezeichnungen betreffend die Qualität ergänzt werden, wenn:

a) die Schokolade mindestens 43 Hundertteile Gesamtkakaotrokkenmasse, und zwar mindestens 26 Hundertteile Kakaobutter, enthält;

b) die Milchschokolade nicht mehr als 50 Hundertteile Saccharose und mindestens 30 Hundertteile Gesamtkakaotrockenmasse sowie 18 Hundertteile aus verdampfter Milch stammende Trockenmasse, und zwar mindestens 4,5 Hundertteile Milchfett, enthält.

Artikel 9

(1) Während eines Zeitraums von vier Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie können die Mitgliedstaaten in Abweichung von Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a) gestatten, daß auf den Verpackungen, Behälnissen oder Etiketten neben der dem Erzeugnis vorbehaltenen Bezeichnung die Bezeichnung verwendet wird, die den zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie bestehenden Gepflogenheiten oder einzelstaatlichen Bestimmungen entspricht.

(2) Während eines Zeitraums von drei Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie behalten die Mitgliedstaaten in Abweichung von Artikel 8 die Verwendung der Bezeichnung „halbbitter“ für Schokolade vor, die einen Mindestgehalt von 50 Hundertteilen Gesamtkakaotrokkenmasse, und zwar mindestens 18 Hundertteile Kakaobutter, hat.

Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Verkehr mit den in Artikel 1 genannten Erzeugnissen, die den in dieser Richtlinie und ihrem Anhang I vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen entsprechen, durch die Anwendung der nicht harmonisierten einzelstaatlichen Bestimmungen über die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung oder die Kennzeichnung dieser Erzeugnisse bzw. der Lebensmittel im allgemeinen nicht behindert wird.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf die nicht harmonisierten Vorschriften, die gerechtfertigt sind zum Schutze

— der Gesundheit,

— vor Täuschung, sofern diese nicht bewirken, daß die Anwendung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen beeinträchtigt wird,

— des gewerblichen und kommerziellen Eigentums, der Herkunftsbezeichnungen und Ursprungsangaben sowie vor unlauterem Wettbewerb.

▼B

Artikel 11

Nach dem Verfahren des Artikels 12 wird folgendes bestimmt:

a) die Art und Weise der Probenahme und die zur Nachprüfung der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b) genannten Reinheitskriterien erforderlichen Analysemethoden;

b) die Art und Weise der Probenahme sowie die zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in Anhang I definierten Erzeugnisse erforderlichen Analysemethoden.

Artikel 12

(1) Soll das in diesem Artikel festgelegte Verfahren angewandt werden, so wird der durch Beschluß des Rates vom 13. November 1969 eingesetzte Ständige Lebensmittelausschuß — im folgenden „Ausschuß" genannt — von seinem Vorsitzenden befaßt; dieser ergreift die Initiative hierzu selbst oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►A2 vierundfünfzig ◄ Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission getroffen.

Artikel 13

Artikel 12 gilt für ►M8 zwei Jahre ◄ von dem Zeitpunkt an, zu dem der Ausschuß erstmals ►M8 nach dem 1. Januar 1985 ◄ gemäß Artikel 12 Absatz 1 befaßt wird.

Artikel 14

(1) Diese Richtlinie gilt auch für die aus Drittländern eingeführten und zum Verbrauch innerhalb der Gemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.

(2) Diese Richtlinie berührt nicht die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften,

a) auf Grund deren zur Zeit der Zusatz von anderen pflanzlichen Fetten als Kakaobutter zu den verschiedenen im Anhang I definierten Schokoladeerzeugnissen zugelassen oder verboten ist. Nach Ablauf eines Zeitraums von drei Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie entscheidet der Rat auf Vorschlag der Kommission über die Möglichkeiten und Einzelheiten in bezug auf die Verwendung dieser Fette in der gesamten Gemeinschaft;

b) auf Grund deren der Verkauf der verschiedenen unverpackten Schokoladeerzeugnisse im Einzelhandel verboten oder zugelassen ist;

c) ►M3 auf Grund deren das Inverkehrbringen von Erzeugnissen in Form von Tafeln oder Riegeln mit einem Gewicht von mehr als 75 g und nicht mehr als 85 g verboten ist. ◄ Der Rat entscheidet später auf Vorschlag der Kommission über die Einzelheiten, die drei Jahre nach der Bekanntgabe dieser Richtlinie anzuwenden sind;

▼B

d) die eine weniger strenge Regelung für die Kennzeichnung von Phantasieerzeugnissen, wie Figuren, Zigaretten, Eiern, sowie losen Pralinen, im Einzelhandel vorsehen; in diesem Fall dürfen die betreffenden Vorschriften nur die Anbringung eines Schildes in der Nähe der ausgestellten Ware vorschreiben;

e) die bis zum Inkrafttreten der gemeinschaftlichen Vorschriften auf diesem Gebiet für diätetische Lebensmittel gelten;

f) auf Grund deren das Inverkehrbringen von anderen als den in Anhang I definierten Schokoladeerzeugnissen unter den Bezeichnungen „Sahneschokolade“ und „Magermilchschokolade“ zugelassen ist.

(3) Diese Richtlinie gilt nicht für die in Anhang I Nummer 1 aufgeführten und zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.

Artikel 15

►**M1** Vor dem ►**M2** 1. Juli 1975 ◄ ändern die Mitgliedstaaten, soweit erforderlich, ihre Rechtsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen, und teilen dies unverzüglich der Kommission mit. ◄ ►**M3** Die geänderten Rechtsvorschriften werden so angewandt, daß das Inverkehrbringen

— von dieser Richtlinie entsprechenden Erzeugnissen ab 1. Januar 1976 erlaubt ist,

— von dieser Richtlinie nicht entsprechenden Erzeugnissen ab 1. Januar 1977 verboten ist. ◄

Artikel 16

Diese Richtlinie gilt auch für die französischen überseeischen Departements.

Artikel 17

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG I

1. Im Sinne dieser Richtlinie sind:

1.1 *Kakaobohnen*

fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (Theobroma cacao L.);

1.2 *Kakaokerne*

Kakaobohnen in geröstetem oder ungeröstetem Zustand, nachdem sie gereinigt, geschält und von den Keimwurzeln befreit worden sind und — vorbehaltlich der Bestimmungen in Nummer 2 — nicht mehr als 5 Hundertteile nicht entfernter Schalen oder Keime und nicht mehr als 10 Hundertteile Asche enthalten, bezogen auf das Gewicht der fettfreien Trockenmasse;

1.3 *Kakaogrus*

Teile von Kakaobohnen, die die Form kleiner Partikel haben und beim Schälen und Entfernen von Keimwurzeln abgesondert werden und die einen auf das Gewicht der Trockenmasse bezogenen Fettgehalt von mindestens 20 Hundertteilen aufweisen;

1.4 *Kakaomasse*

durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaomasse verarbeitete Kakaokerne, denen keine natürlichen Fettstoffe entzogen worden sind;

1.5 *Kakaopreßkuchen*

durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopreßkuchen verarbeitete Kakaokerne oder Kakaomasse, die — vorbehaltlich der Definition von fettarmen oder mageren Kakaopreßkuchen — mindestens 20 Hundertteile Kakaobutter, bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse, und höchstens 9 Hundertteile Wasser enthalten;

1.6 *fettarme oder magere Kakaopreßkuchen, stark entölte Kakaopreßkuchen*

Kakaopreßkuchen mit einem Mindestgehalt an Kakaobutter von 8 Hundertteilen, auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen;

1.7 *Expeller-Kakaopreßkuchen*

Kakaobohnen, Kakaogrus, auch mit Kakaokernen oder Kakaopreßkuchen, die mit Expellern zu Preßkuchen verarbeitet werden;

1.8 *Kakaopulver, „Kakao“*

durch hydraulisches Abpressen gewonnener Kakaopreßkuchen, der durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopulver verarbeitet wurde und — vorhehaltlich der Definition von fettarmem Kakaopulver — mindestens 20 Hundertteile Kakaobutter, bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse, und höchstens 9 Hundertteile Wasser enthält;

1.9 *fettarmes oder mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao*

Kakaopulver mit einem Mindestgehalt an Kakaobutter von 8 Hundertteilen, auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen;

1.10 *gezuckertes Kakaopulver, gezuckerter Kakao, Schokoladenpulver*

durch Mischung von Kakaopulver und Saccharose gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 32 Hundertteilen;

▼M3

1.11 *gezuckertes Haushaltskakaopulver, gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver*

▼B

durch Mischung von Kakaopulver und Saccharose gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 25 Hundertteilen;

▼B

1.12 *fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver, fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes, gezuckertes Kakaopulver, stark entölter, gezuckerter Kakao*

durch Mischung von fettarmem oder magerem Kakaopulver und Saccharose gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an fettarmem oder magerem Kakaopulver von 32 Hundertteilen;

▼M3

1.13 *fettarmes oder mageres, gezuckertes Haushaltskakaopulver, fettarmer oder magerer, gezuckerter Haushaltskakao, stark entöltes, gezuckertes Haushaltskakaopulver, stark entölter, gezuckerter Haushaltskakao*

▼B

durch Mischung von fettarmem oder magerem Kakaopulver und Saccharose gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an fettarmem oder magerem Kakaopulver von 25 Hundertteilen;

1.14 *Kakaobutter*

aus Kakaobohnen oder Teilen davon gewonnener Fettstoff, der folgenden Bestimmungen entspricht:

Kakaobutter wird in folgenden Formen und unter folgenden Bezeichnungen angeboten:

— *Kakaopreßbutter, Kakaobutter*

durch Abpressen aus einem oder mehreren der folgenden Grundstoffe gewonnene Kakaobutter: Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen, fettarme oder magere Kakaopreßkuchen.

Sie weist folgende Merkmale auf:

= Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt)	höchstens 0,35 Hundertteile
= ►M3 Gehalt an freier Fettsäure ◄ (in Oleinsäure ausgedrückt)	höchstens 1,75 Hundertteile

— *Expeller-Kakaobutter*

Kakaobutter, die mit Expellern aus Kakaobohnen oder einer Mischung von Kakaobohnen und Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen oder fettarmen Kakaopreßkuchen gewonnen wird.

Sie weist folgende Merkmale auf:

= Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt)	höchstens 0,50 Hundertteile
= ►M3 Gehalt an freier Fettsäure ◄ (in Oleinsäure ausgedrückt)	höchstens 1,75 Hundertteile

— *raffinierte Kakaobutter*

durch Abpressen, mittels Expellern, durch Extraktionen mit Hilfe eines Lösungsmittels oder durch eine Kombination dieser Verfahren aus einem oder mehreren der folgenden Grundstoffe gewonnene Kakaobutter: Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaogrus, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen, fettarme oder magere Kakaopreßkuchen, Expeller-Kakaopreßkuchen; diese Kakaobutter muß gemäß Nummer 3 Buchstabe b) raffiniert werden; wird Kakaofett, das entweder vom Hersteller der „raffinierten Kakaobutter“ selbst oder von einem anderen Hersteller erzeugt worden ist, als Zwischengrundstoff verwandt, so muß es aus den obengenannten Grundstoffen gewonnen worden sein.

Sie muß folgende Merkmale aufweisen:

= Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt)	höchstens 0,50 Hundertteile
= ►M3 Gehalt an freier Fettsäure ◄ (in Oleinsäure ausgedrückt)	höchstens 1,75 Hundertteile
= Gehalt an Fettstoffen aus Schalen und Keimen	höchstens proportional dem natürlichen Gehalt der Kakaobohnen

▼B

1.15 *Kakaofett*

aus Kakaobohnen oder Teilen davon gewonnener Fettstoff, der die für die verschiedenen Arten Kakaobutter vorgeschriebenen Merkmale nicht aufweist;

1.16 *Schokolade*

aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver, fettarmem oder magerem Kakaopulver und Saccharose mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter hergestelltes Erzeugnis, das — vorbehaltlich der Definitionen von Schokoladestreusel, Gianduja-Haselnußschokolade und Schokoladeüberzugmasse — mindestens 35 Hundertteile Gesamtkakaotrockenmasse, und zwar mindestens 14 Hundertteile entölte Kakaotrockenmasse, und mindestens 18 Hundertteile Kakaobutter enthält; die Anteile werden nach Abzug des Gewichts der in den Nummern 5 bis 8 vorgesehenen Zusätze berechnet;

1.17 *Haushaltsschokolade*

aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver, fettarmem oder magerem Kakaopulver und Saccharose mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter hergestelltes Erzeugnis, das mindestens 30 Hundertteile Gesamtkakaotrokkenmasse, und zwar mindestens 12 Hundertteile entölte Kakaotrockenmasse, und mindestens 18 Hundertteile Kakaobutter enthält; die Anteile werden nach Abzug des Gewichts der in den Nummern 5 bis 8 vorgesehenen Zusätze berechnet;

1.18 *Schokoladestreusel oder Schokoladeflocken*

Schokolade in Form von Streuseln oder Flocken mit einem Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse von 32 Hundertteilen und an Kakaobutter von 12 Hundertteilen;

▼M5

1.19 *Gianduja-Haselnußschokolade (oder eine von „Gianduja" abgeleitete Bezeichnung)*

Erzeugnis, das aus Schokolade hergestellt wird, deren Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse 32 Hundertteile und an entölter Kakaotrokkenmasse 8 Hundertteile beträgt, und das ferner mindestens 20 Hundertteile und höchstens 40 Hundertteile fein gemahlene Haselnüsse enthält.

Außerdem ist der Zusatz von

— Milch oder von Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, in einer Menge zulässig, daß das Enderzeugnis nicht mehr als 5 Gewichtshundertteile Gesamtmilchtrockenmasse, wovon höchstens 1,25 Hundertteile Milchfett sein dürfen, enthält,

— Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlenen Haselnüsse, 60 Hundertteile des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigt;

▼B

1.20 *Schokoladeüberzugsmasse* ►M3 *KUVERTÜRE* ◄

Schokolade, deren Mindestgehalt an Kakaobutter 31 Hundertteile und an entölter Kakaotrockenmasse 2,5 Hundertteile beträgt; falls die Schokoladeüberzugsmasse als „dunkle Schokoladeüberzugsmasse" bezeichnet wird, enthält sie mindestens 31 Hundertteile Kakaobutter und 16 Hundertteile entölte Kakaotrockenmasse;

▼M3

1.21 *Milchschokolade*

aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver, fettarmem oder magerem Kakaopulver und Saccharose, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, sowie aus Milch oder aus Stoffen die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Sahne, eingedickter oder Trockensahne, Butter oder Milchfett hergestelltes Erzeugnis; es weist — vorbehaltlich der Definition für Milchschokoladenstreusel, Gianduja-Haselnußmilchschokolade und Milchschokoladeüberzugsmasse — folgende Merkmale auf:

— Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 25 Hundertteile

▼**M3**

— fettfreie Kakaotrockenmasse	mindestens 2,5 Hundertteile
— aus den oben genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse	mindestens 14 Hundertteile
— Milchfett	mindestens 3,5 Hundertteile
— Gesamtfett	mindestens 25 Hundertteile
— Saccharose	höchstens 55 Hundertteile,

wobei diese Anteile nach Abzug des Gewichts der in den Nummern 5 bis 8 vorgesehenen Zusätze berechnet werden;

1.22 *Haushaltsmilchschokolade*

aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver, fettarmem oder magerem Kakaopulver und Saccharose, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, sowie aus Milch oder aus Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Sahne, eingedickter oder Trockensahne, Butter oder Milchfett hergestelltes Erzeugnis;

es weist folgende Merkmale auf:

— Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 20 Hundertteile
— fettfreie Kakaotrockenmasse	mindestens 2,5 Hundertteile
— aus den oben genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse	mindestens 20 Hundertteile
— Milchfett	mindestens 5 Hundertteile
— Gesamtfett	mindestens 25 Hundertteile
— Saccharose	höchstens 55 Hundertteile,

wobei diese Anteile nach Abzug des Gewichts der in den Nummern 5 bis 8 vorgesehenen Zusätze berechnet werden;

1.23 *Milchschokoladestreusel oder Milchschokoladeflocken*

Milchschokolade in Form von Streuseln oder Flocken, deren nachstehend aufgeführte Merkmale von den in Nummer 1.21 genannten Merkmalen abweichen:

— Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 20 Hundertteile
— aus den unter Nummer 1.21 genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrokkenmasse	mindestens 12 Hundertteile
— Milchfett	mindestens 3 Hundertteile
— Gesamtfett	mindestens 12 Hundertteile
— Saccharose	höchstens 66 Hundertteile;

1.24 *Gianduja-Haselnußmilchschokolade (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung)*

Erzeugnis, das aus Milchschokolade, deren Mindestgehalt an Gesamtmilchtrockenmasse 10 Hundertteile beträgt, hergestellt wird und das auf 100 g mindestens 15 Hundertteile und höchstens 40 Hundertteile gemahlene Haselnüsse enthält. Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlenen Haselnüsse, 60 Gewichtshundertteile nicht übersteigt;

▼B

1.25 *Milchschokoladeüberzugsmasse*

Milchschokolade mit einem Mindestgehalt an Fettstoffen von 31 Hundertteilen;

▼M3

1.26 *weiße Schokolade*

Erzeugnis, das aus Kakaobutter und Saccharose sowie aus Milch oder aus Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen sind, und eventuell aus Sahne, eingedickter oder Trockensahne, Butter oder Milchfett hergestellt wird und frei von Farbstoffen ist; es weist folgende Merkmale auf:

— Kakaobutter	mindestens 20 Hundertteile
— aus den oben genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse	mindestens 14 Hundertteile
— Milchfett	mindestens 3,5 Hundertteile
— Saccharose	höchstens 55 Hundertteile,

wobei diese Anteile nach Abzug des Gewichts der in den Nummern 5 bis 8 vorgesehenen Zusätze berechnet werden;

▼B

1.27 *gefüllte Schokolade*

unbeschadet der Bestimmungen für das als Füllung verwendete Erzeugnis: gefülltes Erzeugnis, mit Ausnahme von feinen Backwaren, dessen Außenschicht aus Schokolade, Haushaltsschokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Gianduja-Haselnußmilchschokolade, Milchschokoladeüberzugsmasse oder weißer Schokolade besteht und mindestens 25 Hundertteile, bezogen auf das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, darstellt;

1.28 *Praline*

Erzeugnis in mundgerechter Größe, das aus folgendem besteht:

— aus gefüllter Schokolade oder

— aus aufeinandergelegten Schichten aus Schokolade, Haushaltsschokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Gianduja-Haselnußmilchschokolade, Milchschokoladeüberzugsmasse oderweißer Schokolade und Schichten aus anderen genießbaren Stoffen, soweit die Schichten der Schokoladeerzeugnisse zumindest teilweise klar sichtbar sind und mindestens 25 Hundertteile, bezogen auf das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, darstellen oder

— aus einem Gemisch aus Schokolade, Haushaltsschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade oder Milchschokoladeüberzugsmasse und anderen genießbaren Stoffen, mit Ausnahme

= von Mehl und Stärke,

= anderer Fettstoffe als Kakaobutter und der aus Milch gewonnenen Fettstoffe (unbeschadet des Artikels 14 Absatz 2 Buchstabe a)),

soweit die Schokoladeerzeugnisse mindestens 25 Hundertteile, bezogen aus das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, darstellen.

2. Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaogrus, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen, fettarme oder magere Kakaopreßkuchen, Expeller-Kakaopreßkuchen, Kakaopulver und fettarmes oder mageres Kakaopulver dürfen nur mit einem oder mehreren der nachstehenden Stoffe alkalinisiert werden: Alkali-Karbonate, Alkalihydroxyde, Magnesiumkarbonate, Magnesiumoxyd, Ammoniaklösungen, wobei die zugesetzten Alkalinisierungsmittel — in Kaliumkarbonat ausgedrückt — 5 Gewichtshundertteile der fettfreien Trokkenmasse nicht übersteigen dürfen.

Den so behandelten Erzeugnissen darf Zitronen- oder Weinsäure bis zu 0,5 v. H. des Gesamtgewichts des Erzeugnisses zugesetzt werden.

Ist das Erzeugnis nach den vorstehenden Bestimmungen behandelt worden, so darf sein Gehalt an Asche höchsten 14 Hundertteile der fettfreien Trokkenmasse betragen.

▼B

3. a) Bei Kakaobutter dürfen nur folgende Verfahren angewandt werden:

— Filtrieren, Zentrifugieren und andere übliche physikalische Entschleimungsverfahren;

— Dämpfen im Vakuum und andere übliche physikalische Desodorierungsverfahren.

b) Für raffinierte Kakaobutter sind außerdem folgende Verfahren zulässig:

— Behandlung mit einer Alkalilauge oder mit einer ähnlichen üblichen Neutralisierungssubstanz;

— Behandlung mit einer oder mehreren der folgenden Substanzen:

= Bentonit

= Aktivkohle

= ähnliche übliche Entfärbungssubstanzen.

4. Die in Nummer 1 aufgeführten Erzeugnisse können an Stelle von Saccharose folgendes enthalten:

— Traubenzucker (Dextrose), Fruktose, Laktose oder Maltose bis zu insgesamt 5 v. H. des Gesamtgewichts des Erzeugnisses, und zwar ohne daß dies kenntlichgemacht werden muß;

— Traubenzucker (Dextrose) in einem Verhältnis von mehr als 5 v. H. und nicht mehr als 20 v. H. des Gesamtgewichts des Erzeugnisses. In diesem Falle muß der Bezeichnung des Erzeugnisses die Angabe „mit Traubenzucker“ bzw. „mit Dextrose“ hinzugefügt werden.

5. a) Mit Ausnahme von Aromazubereitungen, deren Geschmack dem natürlicher Schokolade oder von Milchfett ähnelt, können der Kakaomasse und den verschiedenen Arten von Kakaopulver, Schokolade, Milchschokolade, der weißen Schokolade sowie den Pralinen Aromaträger, natürliche Aromen oder synthetische oder künstliche Aromen mit gleicher chemischer Zusammensetzung wie derjenigen der Hauptbestandteile von natürlichen Aromen sowie Aethyl-Vanillin zugesetzt werden.

b) Unbeschadet der Nummer 7 ist der Bezeichnung eine Angabe über diesen Zusatz hinzuzufügen bei:

— Kakaomasse, Schokoladeüberzugsmasse und Milchschokoladeüberzugsmasse;

— den verschiedenen Arten von Kakaopulver, Schokolade und Milchschokolade, außer Schokoladeüberzugsmasse und Milchschokoladeüberzugsmasse, sowie bei weißer Schokolade, sobald der Geschmack des Aromaträgers oder des Aromas vorherrscht.

Diese Angabe erfolgt

= bei Verwendung eines Aromaträgers durch Anführung des Namens desselben,

▼M3

= bei Verwendung von Aromen mit Ausnahme von Äthyl-Vanillin durch den die Bezeichnung ergänzenden Hinweis „mit … - Geschmack“ oder „mit … - Aroma“ sowie in gleicher Schriftgröße eine nähere Angabe über die Art des Geschmackes oder des Aromas, wobei jede Bezugnahme auf einen natürlichen Ursprung den natürlichen Aromen vorbehalten ist,

▼B

= bei Verwendung von Aethyl-Vanillin durch den Hinweis „mit Aethyl-Vanillin“ oder „mit Aethyl-Vanillin aromatisiert“.

6. Den in Nummer 1 aufgeführten Erzeugnissen, außer Kakaokernen, kann technisch reines, pflanzliches Lezithin, dessen Peroxydzahl nicht über 10 (Milliäquivalent Peroxyd je kg Fett) hinausgeht, zugesetzt werden.

Die Angabe dieses Zusatzes und seines Anteils muß der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden, es sei denn, daß den verschiedenen unter den Nummern 1.16 bis 1.28 genannten Arten von Schokolade Lezithin zugesetzt wird.

Die in Nummer 1 aufgeführten Erzeugnisse dürfen — auf ihr Gesmtgewicht bezogen — höchsten 0,5 Hundertteile Phosphatide enthalten; bei den verschiedenen Arten von Kakaopulver, bei Haushaltsmilchschokolade sowie bei Schokoladestreusel oder Schokoladeflocken kann sich dieser Gehalt jedoch auf 1 Hundertteil und bei den verschiedenen, zur Herstellung von Instant-Zubereitungen bestimmten Arten von Kakaopulver auf 5 Hundertteile erhöhen, sofern die einschlägigen Bestimmungen dies zulassen und dieser Bestimmungszweck auf der Verpackung und den Handelsdokumenten angegeben wird.

▼B

7. a) Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 14 Absatz 2 Buchstabe a) können — mit Ausnahme von Mehl, Stärke sowie Fettstoffen und Zubereitungen daraus, die nicht ausschließlich aus Milch hergestellt werden — der Schokolade, Haushaltsschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Milchschokoladeüberzugsmasse und der weißen Schokolade Lebensmittel zugesetzt werden.

   Diese Zusätze dürfen, bezogen auf das Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses,

   i) nicht weniger als 5 v. H. und insgesamt nicht mehr als 40 v. H. betragen, wenn sie in Form von sicht- und trennbaren Stücken zugesetzt werden;

   ii) insgesamt nicht mehr als 30 v. H. betragen, wenn sie in praktisch nicht erkennbarer Weise zugesetzt werden;

   iii) unbeschadet der Ziffer i) insgesamt nicht mehr als 40 v. H. betragen, wenn sie in Form von sicht- und trennbaren Stücken und zugleich in praktisch nicht erkennbarer Weise zugesetzt werden.

   b) Eine Angabe über die zugesetzten Lebensmittel wird den Bezeichnungen der unter Buchstabe a) aufgeführten Schokoladeerzeugnissen zugefügt.

   Eine solche Angabe ist jedoch untersagt bei:

▼M3

   i) Milch und Milcherzeugnissen, wenn das Fertigerzeugnis nicht Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Milchschokoladeüberzugsmasse oder weiße Schokolade ist,

▼B

   ii) Kaffee und Spirituosen, wenn die Menge jedes dieser Stoffe weniger als 1 v. H. des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses ausmacht,

   iii) anderen Lebensmitteln, die in praktisch nicht erkennbarer Weise mitverarbeitet wurden, wenn die Menge jedes dieser Stoffe im Verhältnis zum Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses weniger als 5 v. H. ausmacht.

   c) Bei gefüllter Schokolade und Pralinen sind die zugesetzten, unter Buchstabe a) genannten Lebensmittel nicht in dem Teil der Schokoladeerzeugnisse einbezogen, der gemäß den Nummern 1.27 und 1.28 mindestens 25 v. H. des Gesamtgewichts darstellt.

8. Schokolade, Haushaltsschokolade, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, weiße Schokolade, gefüllte Schokolade sowie Pralinen dürfen an der Oberfläche teilweise mit Lebensmitteln, deren Anteil höchsten 10 v. H. ihres Gesamtgewichts ausmacht, verziert werden.

   In diesem Falle

   a) umfassen die in Nummer 7 Buchstaben a) und b) festgesetzten oberen Grenzen von 40 bzw. 30 v. H. die Verzierungsstoffe,

   b) gilt die untere Grenze von 25 v. H., die für den Gehalt der verschiedenen Arten von Schokolade in gefüllter Schokolade und in Pralinen festgesetzt worden ist, für das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, einschließlich der Verzierung.

▼B

ANHANG II

▼M6

Besondere Maßnahmen

▼B

1. Irland wird abweichend von Artikel 2 der Richtlinie von der Durchführung des Artikels 6 in bezug auf die in seinem Hoheitsgebiet in Verkehr gebrachten Erzeugnisse während des gesamten Zeitraums ausgenommen, in dem die Gewichtseinheiten, die in diesem Land zum Zeitpunkt seines Beitritts zu der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft gesetzlich verwendet wurden, weiter zugelassen sind.

▼M7

1a. Die Mitgliedstaaten können den Zusatz von Ammoniumsalzen von Phosphatidsäuren bei Kakao- und Schokoladeerzeugnissen nach Anhang I Nummer 1, ausgenommen Kakaokerne, zulassen.

Die Angabe dieses Zusatzes und seines Anteils muß der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden, es sei denn, daß die Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren den verschiedenen in Anhang I unter den Nummern 1.16 bis 1.28 genannten Arten von Schokolade zugesetzt werden.

Bei der Verwendung von Ammoniumsalzen von Phosphatidsäuren finden die in Anhang I Nummer 6 Absatz 3 festgelegten Höchstgehalte Anwendung.

Der Rat kann diesen Stoff nach dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages in Anhang I aufnehmen.

▼M6

2. a) Diese Richtlinie berührt nicht die am l. August 1973 geltenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, wonach die Verwendung von

i) Phosphorsäure als Neutralisierungsmittel in den gemäß Anhang I Nummer 2 alkalinisierten Kakaoerzeugnissen;

ii) anderen als den in Anhang I Nummer 5 Buchstabe a) vorgesehenen Aromen in den Kakao- und Schokoladeerzeugnissen, die unter dem genannten Buchstaben aufgeführt sind;

▼M7

iii) Polyglyzerinpolyrizinoleat und Sorbitan-Tristearat in den in Anhang I Nummer 6 Absatz 1 genannten Kakao- und Schokoladeerzeugnissen.

▼M6

zulässig ist.

b) Die Geltungsdauer der Ausnahmegenehmigung nach

i) Buchstabe a) Ziffer i) läuft am 30. Juni 1981 ab; der Rat kann jedoch vor diesem Termin nach dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages den unter Buchstabe a) Ziffer i) genannten Stoff in Anhang I übernehmen; die Obernahme dieses Stoffes in Anhang 1 darf nur beschlossen werden, wenn durch wissenschaftliche Forschungen nachgewiesen wurde, daß dieser Stoff nicht gesundheitsschädlich ist, und wenn seine Verwendung aus wirtschaftlichen Gründen notwendig ist;

ii) Buchstabe a) Ziffer ii) läuft zu einem Zeitpunkt ab, den der Rat nach dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages vor dem 1. Januar 1983 festlegt, auf jeden Fall aber zu dem Zeitpunkt, zu dem eine Gemeinschaftsregelung in Kraft tritt, bei der die in Lebensmitteln verwendbaren Aromen aufgezählt sind;

iii) Buchstabe a) Ziffer iii) läuft am ►M7 31. Dezember 1983 ◄ ab; der Rat kann jedoch vor diesem Termin nach dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages die unter Buchstabe a) Ziffer iii) genannten Stoffe in Anhang I Nummer 6 Unterabsatz 1 übernehmen.