**Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.**

►**B**

# NEUVOSTON DIREKTIIVI,

## annettu 24 päivänä heinäkuuta 1973,

## elintarvikkeena käytettäviä kaakao- ja suklaatuotteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä

(73/241/ETY)

(EYVL L 228, 16.8.1973, s. 23)

Muutettu:

| | | virallinen lehti | | |
|---|---|---|---|---|
| | | N:o | sivu | päivämäärä |
| ►**M1** | Neuvoston direktiivi 74/411/ETY, annettu 1 päivänä elokuuta 1974 | L 221 | 17 | 12.8.1974 |
| ►**M2** | Neuvoston direktiivi 74/644/ETY, annettu 19 päivänä joulukuuta 1974 | L 349 | 63 | 28.12.1974 |
| ►**M3** | Neuvoston direktiivi 75/155/ETY, annettu 4 päivänä maaliskuuta 1975 | L 64 | 21 | 11.3.1975 |
| ►**M4** | Neuvoston direktiivi 76/628/ETY, annettu 20 päivänä heinäkuuta 1976 | L 223 | 1 | 16.8.1976 |
| ►**M5** | Neuvoston direktiivi 78/609/ETY, annettu 29 päivänä kesäkuuta 1978 | L 197 | 10 | 22.7.1978 |
| ►**M6** | Neuvoston direktiivi 78/842/ETY, annettu 10 päivänä lokakuuta 1978 | L 291 | 15 | 17.10.1978 |
| ►**M7** | Neuvoston Direktiivi 80/608/ETY, annettu 30 päivänä kesäkuuta 1980 | L 170 | 33 | 3.7.1980 |
| ►**M8** | Neuvoston direktiivi 85/7/ETY, annettu 19 päivänä joulukuuta 1984 | L 2 | 22 | 3.1.1985 |

Muutettu:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**A1** | Kreikan liittymisasiakirja (*) | L 291 | 17 | 19.11.1979 |
| ►**A2** | Espanjan ja Portugalin liittymisasiakirja | L 302 | 23 | 15.11.1985 |

(*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

▼B

# NEUVOSTON DIREKTIIVI,

**annettu 24 päivänä heinäkuuta 1973,**

**elintarvikkeena käytettäviä kaakao- ja suklaatuotteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä**

(73/241/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuk-sen ja erityisesti sen 100 ja 227 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon,

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon,

sekä katsoo, että

kansallisessa lainsäädännössä varataan tietyt nimitykset erilaisille kaakaosta johdetuille tuotteille, joiden koostumus ja valmistustiedot määritellään, sekä säädetään näiden nimityksien käyttämisestä pidettäessä tuotteita kaupan,

myös pakkaamisesta on tietyissä jäsenvaltioissa velvoittavat säännökset,

nykyiset erot kansallisessa lainsäädännössä ovat esteenä erilaisten kaakao- ja suklaatuotteiden vapaalle liikkuvuudelle; ne voivat johtaa yritysten joutumiseen eriarvoiseen asemaan kilpailun edellytysten osalta, ja niillä on siten suora vaikutus yhteismarkkinoiden toteuttamiseen ja toimintaan,

sen vuoksi on tarpeen lähentää näitä tuotteita koskevia säännöksiä ja laatia määritelmät ja yhteiset säännöt näiden tuotteiden koostumuksesta, valmistustiedoista, pakkauksesta ja merkinnöistä niiden vapaan liikkuvuuden varmistamiseksi,

ei ole kuitenkaan mahdollista tällä direktiivillä yhdenmukaistaa kaikkia niitä elintarvikkeisiin sovellettavia säännöksiä, jotka voivat haitata kaakao- ja suklaatuotteiden kauppaa, mutta esteet, joita tämän vuoksi vielä jää, ovat vähenemässä sitä mukaa kuin elintarvikkeita koskevia kansallisia säännöksiä yhdenmukaistetaan yhä enemmän,

kuluttajien suojelemiseksi tietyissä jäsenvaltioissa nimitystä ”halbbitter” käytetään suklaasta, jolle on ominaista suuri tiettyjen ainesosien vähimmäispitoisuus; tämä nimitys ei sovi käytettäväksi koko yhteisössä; sen vuoksi näyttää aiheelliselta säätää tämän nimityksen varaamisesta kolmen vuoden ajaksi suklaalle, jossa on erityisen suuri kuivien kaakaon kiintoaineiden vähimmäispitoisuus,

muidenkin kasvisrasvojen kuin kaakaovoin käyttö suklaatuotteissa sallitaan tietyissä jäsenvaltioissa, ja tätä mahdollisuutta käytetään laajalti; tällä hetkellä ei kuitenkaan voida tehdä päätöstä näiden rasvojen käytön laajentamisen mahdollisuuksista ja muodoista koko yhteisössä, koska tällä hetkellä saatavilla olevat taloudelliset ja tekniset tiedot eivät ole riittäviä lopullisen kannan hyväksymiseksi; tilannetta on sen vuoksi tarkasteltava uudelleen tulevan kehityksen näkökulmasta,

vaikka jo nyt voidaan säätää levyinä ja tankoina myytävien suklaatuotteiden painoluokituksesta, kaakaojauhetuotteiden osalta se ei vielä ole mahdollista, koska eri luokkien valitsemista varten tarvitaan niiden osalta tarkempaa tutkimusta, jota ei ole voitu tehdä, ja näiden luokkien valitseminen on sen vuoksi tehtävä myöhemmin,

tässä direktiivissä eri kaakao- ja suklaatuotteille säädetyt nimitykset poikkeavat tietyissä tapauksissa yhdessä tai useammassa jäsenvaltiossa käytetyistä nimityksistä; sen vuoksi on suotavaa antaa kuluttajien tottua näihin nimityksiin sallimalla sekä uusien että tällä hetkellä voimassa olevien nimitysten käyttäminen samanaikaisesti tietyn ajan,

tiettyjen tuotteiden puhtausvaatimusten mukaisuuden todentamiseksi tarvittavien analyysimenetelmien määritteleminen sekä kaakao- ja suklaatuotteiden koostumuksen ja valmistustietojen tarkastamiseksi

▼B

tarvittavien näytteenottomenettelyjen ja analyysimenetelmien määritteleminen ovat teknistä täytäntöönpanoa, joka tulisi menettelyn yksinkertaistamiseksi ja nopeuttamiseksi antaa komission tehtäväksi;

niissä tapauksissa, joissa neuvosto siirtää komissiolle toimivallan elintarvikkeita koskevien säännösten täytäntöönpanoon, on suotavaa säätää menettelystä jäsenvaltioiden ja komission välisen tiiviin yhteistyön toteuttamiseksi 13 päivänä marraskuuta 1969 tehdyllä neuvoston päätöksellä perustetussa pysyvässä elintarvikekomiteassa ([1]),

yritykset voivat mukauttaa tuotantomenetelmänsä ja myydä varastonsa enintään kahden vuoden kuluessa siitä kun jäsenvaltiot ovat antaneet uudet säännökset ja määritelmät; tietyille pakkauksille säädetyn painoluokituksen käyttöönotto vaatii teollisten laitteiden käyttöönottoa jäsenvaltioissa ja sen vuoksi tämän säännöksen täytäntöönpanoaika olisi pidennettävä kolmeksi vuodeksi, ja

uusien jäsenvaltioiden erityisolojen huomioon ottamiseksi on toteutettava erityistoimenpiteitä,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

*1 artikla*

Tässä direktiivissä kaakao- ja suklaatuotteilla tarkoitetaan liitteessä I määriteltyjä, elintarvikkeina käytettäviä tuotteita.

*2 artikla*

Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että 1 artiklassa tarkoitettuja tuotteita voidaan pitää kaupan vain, mikäli ne ovat tässä direktiivissä ja sen liitteessä I vahvistettujen määritelmien ja edellytysten mukaisia.

*3 artikla*

1. Liitteessä I olevassa 1 kohdassa luetellut nimitykset koskevat vain kyseisessä kohdassa määriteltyjä tuotteita, ja niitä on käytettävä näiden tuotteiden myyntinimityksinä.

Kuitenkin

— nimityksiä ”pralina” tai ”cioccolatino” voidaan käyttää Italiassa, ja nimeä ”a chocolate” voidaan käyttää Irlannissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa kuvaamaan suklaata, taloussuklaata, giandujapähkinäsuklaata, maitosuklaata, maitosuklaata, jolla on korkea maitopitoisuus, giandujapähkinämaitosuklaata tai valkoista suklaata irrallisina suupaloina,

— samaa nimitystä ”milk chocolate” voidaan vaatia Irlannissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa kuvaamaan liitteessä I olevan 1 kohdan 1.21 ja 1.22 alakohdassa määriteltyjä tuotteita, edellyttäen, että tähän nimitykseen liittyy kummassakin tapauksessa ilmoitus kuivattamalla valmistettujen maidon kiintoaineiden määrästä, kummankin tuotteen osalta muodossa ”maidon kiintoaineita: vähintään … %”,

▼M3

— nimityksen ”filled chocolate” sijasta voidaan englannin kielessä käyttää jotakin seuraavista: ”chocolate with … filling”, ”chocolate with … centre”.

▼B

2. Edellä olevan kohdan säännöksillä ei kuitenkaan ole vaikutusta säännöksiin tai määräyksiin, joiden mukaan näitä nimityksiä voidaan käyttää vakiintuneen käytännön mukaisesti täydentävinä osoittamaan muita tuotteita, joita ei voida sekoittaa liitteessä I määriteltyihin tuotteisiin.

([1]) EYVL N:o L 291, 19.11.1969, s. 9

▼B

*4 artikla*

Liitteessä I määriteltyjen tuotteiden valmistuksessa ei saa käyttää kaakaopapuja, jotka eivät ole virheettömiä, kokonaisia ja hyvää myyntikelpoista laatua, kuoria, ituja tai muitakaan kaakaovoin uuttamisesta syntyviä jäännöstuotteita.

*5 artikla*

1. Neuvosto päättää yksimielisesti komission ehdotuksesta:

a) kaakaovoin uuttamisessa käytettäviksi kelpaavia liuotinaineita koskevasta luettelosta;

b) kaakaovoin, sen uuttamisessa käytettävien liuotinaineiden sekä tarvittaessa muiden, lisäaineina käytettävien tuotteiden tai liitteessä I lueteltujen käsittelymenetelmien puhtausvaatimuksista.

2. Kunnes 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetut toimenpiteet tulevat voimaan, jäsenvaltiot eivät saa sallia muiden liuotinaineiden käyttöä kaakaovoin uuttamisessa kuin lakkabensiinin 60/75, joka tunnetaan nimellä Essence B, tai sen puhtaan pääfraktion. Tänä aikana jäsenvaltiot voivat kuitenkin jatkaa sellaisten kansallisten säännösten soveltamista, joissa sallitaan muiden liuotinaineiden käyttö tuotteissa, joita sen alueella pidetään kaupan.

3. Mikäli jonkin 1 ja 2 kohdassa tarkoitetun aineen käyttö 1 artiklassa tarkoitetuissa tuotteissa, tai yhden tai useamman 1 kohdan b alakohdan nojalla määritellyn, tällaiseen aineeseen sisältyvän ainesosan määrä näissä saattaa olla ihmisten terveydelle vaaraksi, jäsenvaltio voi, enintään yhden vuoden määräajaksi, keskeyttää kyseisen aineen käytön sallimisen tai pienentää yhden tai useamman kyseisen aineen sallittua enimmäismäärää. Sen on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä, ja komissio kuulee asiasta jäsenvaltioita.

Neuvosto päättää yksimielisesti komission ehdotuksesta viipymättä, aiheuttaako tämä toimenpiteitä, ja tarvittaessa antaa direktiivillä tarpeelliset muutokset. Neuvosto voi määräenemmistöllä komission ehdotuksesta tarvittaessa myös pidentää edellisessä alakohdassa tarkoitettua enintään yhden vuoden määräaikaa.

*6 artikla*

▼M3

1. Suklaata, taloussuklaata, giandujapähkinäsuklaata, maitosuklaata, maitosuklaata, jolla on korkea maitopitoisuus, giandujapähkinämaitosuklaata, valkoista suklaata ja täytettyä suklaata tankojen tai levyjen muodossa, jotka kukin painavat vähintään 85 g ja enintään 500 g, voidaan pitää kaupan vain seuraavin yksikköpainoin: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g ja 500 g.

▼M4

2. Liitteessä I olevassa 1.8—1.13 alakohdassa määriteltyjä kaakaojauhetuotteita, jos ne on pakattu yksiköihin, joiden paino yksikköä kohti on 50 g tai enemmän mutta enintään 1 kg, voidaan pitää kaupan ainoastaan seuraavin nettopainoin yksikköä kohti: 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g ja 1 kg.

▼B

*7 artikla*

1. Ainoat pakolliset liitteessä I määriteltyjen tuotteiden pakkauksissa, säilytysastioissa tai merkinnöissä mainittavat tiedot, joiden on oltava helposti havaittavia, selvästi luettavia ja häviämättömiä, ovat:

a) tuotteelle varattu nimitys: nimitykseen tulee liittyä liitteessä I olevan 1 kohdan 1.27 alakohdassa määriteltyjen tuotteiden osalta kuluttajalle tarkoitettu tieto täytteenä käytetystä tuotteesta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta viimeksi mainittua koskevien säännösten soveltamista;

b) liitteessä I olevan 1 kohdan 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 ja 1.22 alakohdissa määriteltyjen tuotteiden osalta tieto kuivakaakaon

▼B

kokonaissisällöstä muodossa ”kaakaon kiintoaineita vähintään … %”;

c) täytesuklaiden ja muiden suklaatuotteiden kuin suklaasta ja suklaakuorrutteesta valmistettujen konvehtien osalta lisätieto käytetystä suklaalajista tai käytetyistä suklaalajeista. Suklaakonvehtien osalta kuitenkin viiden vuoden ajan tämän direktiivin tiedoksi antamisesta, jollei se ole pakollista kansallisten säännösten perusteella, kyseisen tiedon ilmoittaminen on pakollista vain, kun nämä tuotteet on tehty taloussuklaasta, maitosuklaasta, jolla on korkea maitopitoisuus tai valkoisesta suklaasta;

d) tarvittaessa liitteessä I olevassa 4—7 kohdassa vaadittavat ilmoitukset;

▼M3

e) nettopaino, paitsi kun tuotteet painavat vähemmän kuin 50 g, mutta kuitenkin silloin, kun kyseessä ovat vähemmän kuin 50 g yksiköltä painavat tuotteet, jotka tarjotaan kaksi tai useampia näitä tuotteita sisältävässä pakkauksessa, jonka kokonaisnettopaino on uloimmassa pakkauksessa tai yksittäisnettopaino jokaisessa yksittäispakkauksessa silloin, kun se on selvästi luettavissa päältäpäin. Kun kyseessä ovat ontoiksi valetut tuotteet, tämän tiedon sijasta voidaan ilmoittaa vähimmäisnettopaino.

▼B

f) valmistajan tai pakkaajan taikka yhteisöön sijoittautuneen myyjän nimi tai toiminimi ja osoite taikka kotipaikka.

2. Poiketen 1 kohdasta, ja tämän rajoittamatta elintarvikkeiden merkintöjä koskevien yhteisön säännösten soveltamista, jäsenvaltiot voivat pitää voimassa kansalliset säännökset, joissa vaaditaan ilmoittamaan:

a) tehdas, kun kyseessä on kansallinen tuotanto;

b) alkuperämaa; kuitenkaan tätä tietoa ei saa vaatia yhteisössä valmistetuilta tuotteilta.

▼M3

2 a) Jos liitteessä I määritellyt tuotteet on pakattu pakkauksiin tai astioihin, joiden nettopaino on vähintään 10 kilogrammaa ja joita ei myydä vähittäiskaupassa, voidaan 1 kohdan b, c, d ja e alakohdassa tarkoitetut tiedot samoin kuin 1 kohdan f alakohdassa tarkoitetut tiedot liitteessä I olevassa 1.1—1.7 alakohdassa määritellyille tuotteille antaa myös pelkästään mukana seuraavissa dokumenteissa.

▼B

3. Jäsenvaltioiden on oltava säätämättä, 1 kohdassa säädetyn ohella, kuinka kyseisessä kohdassa tarkoitetut tiedot on annettava.

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin kieltää pitämästä alueellaan kaupan:

— liitteessä I määriteltyjä tuotteita, jos 1 kohdan a, c ja d alakohdassa säädettyjä merkintöjä ei ole kansallisilla kielillä jommalla kummalla puolella päällystä tai astiaa,

— liitteessä I olevan 1 kohdan 1.22 otsikossa määriteltyä tuotetta, jos päällyksessä on nimitys ”maitosuklaata”.

*8 artikla*

Päänimityksiä ”suklaa” ja ”maitosuklaa” voidaan täydentää laatua koskevilla ilmoituksilla tai adjektiiveilla vain jos:

a) suklaassa on kaikkiaan kaakaon kuivia kiintoaineita vähintään 43 prosenttia, joista vähintään 26 prosenttia kaakao-voita;

b) maitosuklaa sisältää enintään 50 prosenttia sakkaroosia ja vähintään 30 prosenttia kaakaon kuivia kiintoaineita sekä 18 prosenttia maidon kiintoaineita, jotka on valmistettu haihduttamalla ja joista vähintään 4,5 prosenttia on voirasvaa.

*9 artikla*

1. Jäsenvaltiot voivat 7 artiklan 1 kohdan a alakohdasta poiketen neljän vuoden ajan tämän direktiivin tiedoksi antamisesta sallia

▼B

käytettäväksi varattua nimitystä pakkauksissa, säilytysastioissa tai merkinnöissä yhdessä sellaisen nimityksen kanssa, jota käytetään kyseisessä valtiossa tämän direktiivin tiedoksiantohetkellä noudatettavan käytännön tai voimassa olevien säännösten mukaisesti.

2. Kolmen vuoden ajan tämän direktiivin tiedoksi antamisesta jäsenvaltioiden on, poiketen 8 artiklasta, rajattava nimityksen ”halbbitter” käyttö sellaista suklaata osoittamaan, jossa on kaikkiaan vähintään 50 prosenttia kaakaon kuivia kiintoaineita, joista vähintään 18 prosenttia kaakaovoita.

*10 artikla*

1. Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, ettei sellaisten 1 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden kauppaa, jotka ovat tämän direktiivin ja sen liitteessä I olevien määritelmien ja säännösten mukaisia, estetä soveltamalla kansallisia säännöksiä, joita ei ole yhdenmukaistettu ja jotka koskevat erityisesti näiden tuotteiden tai yleensä elintarvikkeiden koostumusta, valmistustietoja, pakkaamista tai merkintöjä.

2. Edellä 1 kohtaa ei sovelleta säännöksiin, joita ei ole yhdenmukaistettu ja joiden perusteena on:

— kansanterveyden suojeleminen;

— petollisten toimien torjuminen, edellyttäen, että sellaisilla säännöksillä ei estetä tämän direktiivin määritelmien ja säännösten soveltamista;

— teollisen ja kaupallisen omaisuuden suojeleminen, alkuperätodistusten ja -tietojen suojeleminen sekä vilpillisen kilpailun estäminen.

*11 artikla*

Jäljempänä 12 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetaan:

a) näytteenottomenettelyt ja analyysimenetelmät, jotka ovat tarpeen sen todentamiseksi, että 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetut puhtausvaatimukset täyttyvät;

b) näytteenottomenettelyt ja analyysimenetelmät, jotka ovat tarpeen sen todentamiseksi, että tuote on valmistettu liitteessä I kuvatulla tavalla ja että sillä on siinä kuvattu koostumus.

*12 artikla*

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa 13 päivänä marraskuuta 1969 tehdyllä neuvoston päätöksellä perustetun pysyvän elintarvikekomitean, jäljempänä ’komitea’, käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion edustajan pyynnöstä.

2. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Komitea tekee päätöksensä sellaisella ►A2 54 ◄ äänen enemmistöllä, joka saadaan, kun jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset

b) Jos suunnitellut toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

c) Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia tuli neuvostossa vireille, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä.

▼B

*13 artikla*

Edellä 12 artiklaa sovelletaan ►M8 kahden vuoden ajan siitä päivästä alkaen, jona asia on ensimmäisen kerran saatettu komitean käsiteltäväksi 1 päivän tammikuuta 1985 jälkeen. ◄.

*14 artikla*

1. Tätä direktiiviä sovelletaan myös tuotteisiin, jotka tuodaan kolmansista maista ja jotka on tarkoitettu käytettäväksi yhteisössä.

2. Tämä direktiivi ei vaikuta kansallisiin säännöksiin:

a) joilla tällä hetkellä sallitaan tai kielletään muun kasvisrasvan kuin kaakaovoin lisääminen liitteessä I määriteltyihin suklaatuotteisiin. Kolmen vuoden määräajan kuluessa tämän direktiivin tiedoksi antamisesta neuvosto päättää komission ehdotuksesta mahdollisuudesta laajentaa näiden rasvojen käyttö koko yhteisöön ja siinä noudatettavista yksityiskohdista;

b) joilla sallitaan tai kielletään erilaisten suklaatuotteiden vähittäismyynti ilman päällystä;

c) ►M3 tuotteita, joilla kielletään pitämästä kaupan tankoina tai levyinä tarjottavia tuotteita, jotka painavat enemmän kuin 75 g ja enintään 85 g. ◄ Neuvosto päättää myöhemmin komission ehdotuksesta tätä koskevista yksityiskohdista kolmen vuoden kuluttua tämän direktiivin tiedoksi antamisesta;

d) joilla säädellään lievemmin sellaisten vähittäiskaupassa myytävien koristetuotteiden, kuin erilaisten kuvioiden, savukkeiden, munien ja irrallisten suklaakonvehtien merkintöjä; tällaisissa tapauksissa säännöksissä voidaan vaatia vain sijoittamaan tiedot lähelle näytteillä olevia tuotteita;

e) jotka koskevat erityisruokavaliovalmisteita, siihen asti kunnes yhteisön niitä koskevat säännökset tulevat voimaan.

f) joilla sallitaan markkinoida nimityksillä ”chocolat à la crème” ja ”chocolat au lait écrémé” muita suklaatuotteita kuin niitä, jotka on määritelty liitteessä I.

3. Tätä direktiiviä ei sovelleta liitteessä I olevassa 1 kohdassa lueteltuihin tuotteisiin, jotka on tarkoitettu vietäviksi yhteisön ulkopuolelle.

*15 artikla*

►M1 Jäsenvaltioiden on tarvittaessa ►M2 1 päivään heinäkuuta 1975 ◄ mennessä muutettava lainsäädäntönsä tämän direktiivin säännösten mukaiseksi ja ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä. ◄ ►M3 Muutettu lainsäädäntö on pantava täytäntöön siten, että:

— tämän direktiivin säännösten mukaisten tuotteiden pitäminen kaupan sallitaan 1 päivästä tammikuuta 1976 alkaen;

— niiden tuotteiden pitäminen kaupan, jotka eivät ole tämän direktiivin säännösten mukaisia, kielletään 1 päivästä tammikuuta 1977 alkaen. ◄

*16 artikla*

Tätä direktiiviä sovelletaan myös Ranskan merentakaisilla alueilla.

*17 artikla*

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

▼B

*LIITE I*

1. Tässä direktiivissä sovelletaan seuraavia määritelmiä:

1.1 *Kaakaopavut*

kaakaopuun siemenet (Theobroma cacao L.) fermentoituina ja kuivattuina;

1.2 *Kaakaorouhe*

kaakaopavut, paahdettuina tai paahtamattomina, kun ne on puhdistettu ja kuorittu ja niistä on erotettu alkio ja kun niissä on jäljellä, jollei 2 kohdan säännöksissä toisin säädetä, enintään 5 % kuorta tai alkiota ja enintään 10 % tuhkaa — nämä prosenttimäärät lasketaan rasvattoman kuiva-aineen määrästä;

1.3 *Kaakaotomu, kaakaopöly*

kaakaopavun palat hienoina hiukkasina, eroteltuina seulomalla, vähimmäisrasvapitoisuuden ollessa 20 % kuiva-aineen painosta;

1.4 *Kaakaomassa*

kaakaorouhe jauhettuna tahnaksi mekaanisen prosessin avulla menettämättä mitään sen luonnollisesta rasvapitoisuudesta;

1.5 *Puristettu kaakaokakku*

kaakaorouhe tai kaakaomassa muutettuna kakuksi mekaanisen prosessin avulla niin, että se sisältää, jollei vähärasvaisen puristetun kaakaokakun määritelmässä toisin säädetä, vähintään 20 % kaakaovoita — tämä prosenttimäärä lasketaan kuiva-aineen painosta — ja enintään 9 % vettä;

1.6 *Vähärasvainen puristettu kaakaokakku*

puristettu kaakaokakku, joka sisältää vähintään 8 % kaakaovoita laskettuna kuiva-aineen painosta;

1.7 *Expeller-puristettu kaakaokakku*

kaakaopavut, kaakaotomu, joka sisältää tai ei sisällä kaakaorouhetta tai puristettua kaakaokakkua, muutettuna kakuksi expeller-prosessin avulla;

1.8 *Kaakao, kaakaojauhe*

puristettu kaakaokakku, joka on valmistettu hydraulisesti puristamalla, muutettuna jauheeksi mekaanisen prosessin avulla ja sisältää, jollei vähärasvaisen kaakaojauheen määritelmässä toisin säädetä, vähintään 20 % kaakaovoita — tämä prosenttimäärä lasketaan kuiva-aineen painosta — ja enintään 9 % vettä;

1.9 *Vähärasvainen kaakao, vähärasvainen kaakaojauhe*

kaakaojauhe, joka sisältää vähintään 8 % kaakaovoita laskettuna kuiva-aineen painosta;

1.10 *Makeutettu kaakao, makeutettu kaakaojauhe*

tuote, joka on valmistettu sekoittamalla kaakaojauhetta ja sakkaroosia niin, että 100 g sekoitusta sisältää vähintään 32 g kaakaojauhetta;

1.11 *Kaakaojuomajauhe*

tuote, joka on valmistettu sekoittamalla kaakaojauhetta ja sakkaroosia niin, että 100 g sekoitusta sisältää vähintään 25 g kaakaojauhetta;

1.12 *Makeutettu vähärasvainen kaakao, makeutettu vähärasvainen kaakaojauhe*

tuote, joka on valmistettu sekoittamalla vähärasvaista kaakaojauhetta ja sakkaroosia niin, että 100 g sekoitusta sisältää vähintään 32 g vähärasvaista kaakaojauhetta;

1.13 *Vähärasvainen kaakaojuomajauhe*

tuote, joka on valmistettu sekoittamalla vähärasvaista kaakaojauhetta ja sakkaroosia niin, että 100 g sekoitusta sisältää vähintään 25 g vähärasvaista kaakaojauhetta;

▼B

1.14 *Kaakaovoi*

rasva, joka on valmistettu kaakaopavuista tai kaakaopapujen osista ja joka täyttää seuraavat ehdot: kaakaovoi esiintyy jossakin seuraavista muodoista ja jollakin seuraavista nimistä:

— *puristettu kaakaovoi tai kaakaovoi*

kaakaovoi, joka on valmistettu puristamalla yhdestä tai useammasta seuraavista raaka-aineista:

kaakaorouhe, kaakaomassa, puristettu kaakaokakku, vähärasvainen puristettu kaakaokakku.

Sillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

| | |
|---|---|
| — saippuoitumattoman aineen osuus määritettynä käyttäen petrolieetteriä | enintään 0,35 % |
| — ►M3 vapaan rasvahapon pitoisuus ◄ | enintään 1,75 % (ilmaistuna öljyhappona) |

— *expeller-kaakaovoi*

kaakaovoi, joka on valmistettu vääntämällä (expeller-prosessin avulla) kaakaopavuista tai kaakaopavuista, joihin on yhdistetty kaakaorouhetta, kaakaomassaa, puristettua kaakaokakkua tai vähärasvaista puristettua kaakaokakkua.

Sillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

| | |
|---|---|
| — saippuoitumattoman aineen osuus määritettynä käyttäen petrolieetteriä | enintään 0,50 % |
| — ►M3 vapaan rasvahapon pitoisuus ◄ | enintään 1,75 % ilmaistuna öljyhappona |

— *puhdistettu kaakaovoi*

kaakaovoi, joka on valmistettu puristamalla, vääntämällä (expeller-prosessin avulla), uuttamalla käyttäen liuotinainetta tai näiden prosessien yhdistelmällä, yhdestä tai useammasta seuraavista raaka-aineista:

kaakaopavut, kaakaorouhe, kaakaotomu, kaakaomassa, puristettu kaakaokakku, vähärasvainen puristettu kaakaokakku, expeller-puristettu kakku, ja joka on puhdistettu 3 kohdan b alakohdan mukaisesti; jos toissijaisesti raaka-aineena on käytetty kaakaorasvaa, joko ”puhdistetun kaakaovoin” tuottajan itse valmistamaa tai jonkin muun valmistamaa, sen täytyy olla peräisin edellä luetelluista raaka-aineista.

Sillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

| | |
|---|---|
| — saippuoitumattoman aineen osuus määritettynä käyttäen petrolieetteriä | enintään 0,50 % |
| — ►M3 vapaan rasvahapon pitoisuus ◄ | enintään 1,75 % (ilmaistuna öljyhappona) |
| — kuorista ja alkioista saadun rasvan osuus | suhteessa kaakaovoin määrään ei saa ylittää kaakaopavuissa luonnostaan esiintyvää osuutta. |

1.15 *Kaakaorasva*

rasva, joka on valmistettu kaakaopavuista tai kaakaopavun osista ja jolla ei ole kaakaovoin eri ryhmille säädettyjä ominaisuuksia;

1.16 *Suklaa*

tuote, joka on valmistettu kaakaorouheesta, kaakaomassasta, kaakaojauheesta tai vähärasvaisesta kaakaojauheesta ja sakkaroosista niin, että kaakaovoita on tai ei ole lisätty, ja jossa, jollei suklaasirotteen, giandujapähkinäsuklaan ja suklaakuorrutteen määritelmissä toisin säädetä, kaikkiaan kaakaon kuivia kiintoaineita on vähintään 35 %, joista vähintään 14 % on kuivia rasvattomia kaakaon kiintoaineita ja 18 % kaakaovoita; nämä prosenttimäärät lasketaan, kun ensin on vähennetty 5—8 kohdassa säädettyjen lisäaineiden paino;

▼B

1.17 *Taloussuklaa*

tuote, joka on valmistettu kaakaorouheesta, kaakaomassasta tai vähärasvaisesta kaakaojauheesta ja sakkaroosista niin, että kaakaovoita on tai ei ole lisätty, ja jossa on kaakaon kuivia kiintoaineita kaikkiaan vähintään 30 %, josta vähintään 12 % kuivia rasvattomia kaakaon kiintoaineita ja 18 % kaakaovoita, nämä prosenttimäärät lasketaan kun ensin on vähennetty 5—8 kohdassa tarkoitettujen lisäaineiden paino;

1.18 *Suklaasirotteet, suklaahiutaleet*

suklaa sirotteina tai hiutaleina niin, että siinä on kaakaon kuivia kiintoaineita kaikkiaan vähintään 32 %, joista 12 % kaakaovoita;

▼M5

1.19 *Giandujapähkinäsuklaa (tai jokin sanan ”gianduja” johdannaisista)*

tuote, joka on saatu ensinnäkin suklaasta, jonka kaakaon kuivien kiintoaineiden kokonaispitoisuus on vähintään 32 %, joista kaakaon kuivia rasvattomia kiintoaineita 8 %, ja toiseksi hienoksi jauhetuista hasselpähkinöistä sellaisina määrinä, että 100 g tuotetta sisältää vähintään 20 g ja enintään 40 g pähkinöitä.

Seuraavia aineita voidaan myös lisätä:

— maitoa tai kuiva-ainetta, joka on tuotettu kuivattamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa taikka osittain tai kokonaan kuorittua maitoa sellainen määrä, että valmiissa tuotteessa kuivamaidon kiintoaineiden kokonaispitoisuus on enintään 5 painoprosenttia, joista enintään 1,25 % on voirasvaa.

— manteleita, hasselpähkinöitä ja muita pähkinävaihtoehtoja, kokonaisina tai rikottuina, sellaisina määrinä, etteivät ne yhdessä jauhettujen hasselpähkinöiden kanssa ole enempää kuin 60 % tuotteen kokonaispainosta;

▼B

1.20 *Suklaakuorrute*

suklaa, joka sisältää vähintään 31 % kaakaovoita ja 2,5 % kaakaon kuivia rasvattomia kiintoaineita; jos suklaakuorrutteesta käytetään nimitystä ”tumma suklaakuorrute”, siinä on oltava vähintään 31 % kaakaovoita ja 16 % kaakaon kuivia rasvattomia kiintoaineita;

▼M3

1.21 *Maitosuklaa*

tuote, joka on valmistettu kaakaorouheesta, kaakao-massasta, kaakaojauheesta tai vähärasvaisesta kaakao-jauheesta ja sakkaroosista, niin että kaakaovoita on tai ei ole lisätty, sekä myös maidosta tai kiintoaineesta, joka on tuotettu kuivattamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, tai osittain tai kokonaan kuoritusta maidosta ja tarpeen mukaan kermasta, osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai voirasvasta; sillä on oltava seuraavat ominaisuudet, sikäli kuin ei maitosuklaasirotteen, giandujapähkinämaitosuklaan ja suklaakuorrutteen määritelmissä toisin säädetä:

| | |
|---|---|
| — kaikkiaan kaakaon kuivia kiintoaineita | vähintään 25 % |
| — kaakaon kuivia rasvattomia kiintoaineita | vähintään 2,5 % |
| — kaikkiaan edellä luetelluista ainesosista valmistettuja maidon kuivia kiintoaineita | vähintään 14 % |
| — voirasvaa | vähintään 3,5 % |
| — rasvaa yhteensä | vähintään 25 % |
| — sakkaroosia | enintään 55 %; |

nämä prosenttimäärät on laskettu, kun ensin on vähennetty 5—8 kohdassa säädettyjen lisäaineiden paino.

1.22 *Maitosuklaa, jolla on korkea maitopitoisuus*

tuote, joka on valmistettu kaakaorouheesta, kaakao-massasta, kaakaojauheesta tai vähärasvaisesta kaakao-jauheesta ja sakkaroosista, niin että kaakaovoita on tai ei ole lisätty, sekä myös maidosta tai kiintoaineesta, joka

▼M3

on tuotettu kuivattamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, tai osittain tai kokonaan kuoritusta maidosta sekä mahdollisesti kermasta, osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai voirasvasta.

Sillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

| | |
|---|---|
| — kaikkiaan kaakaon kuivia kiintoaineita | vähintään 20 % |
| — kaakaon kuivia rasvattomia kiintoaineita | vähintään 2,5 % |
| — kaikkiaan edellä luetelluista ainesosista valmistettuja maidon kuivia kiintoaineita | vähintään 20 % |
| — voirasvaa | vähintään 5 % |
| — rasvaa yhteensä | vähintään 25 % |
| — sakkaroosia | enintään 55 %; |

nämä prosenttimäärät on laskettu, kun ensin on vähennetty 5—8 kohdassa säädettyjen lisäaineiden paino.

1.23 *Maitosuklaasirotteet, maitosuklaahiutaleet*

Maitosuklaa rakeiden tai hiutaleiden muodossa, niin että sillä on seuraavat, 1 kohdan 1.21 otsikossa määritellyistä ominaisuuksista poikkeavat ominaisuudet:

| | |
|---|---|
| — kaakaon kuivia kiintoaineita kaikkiaan | vähintään 20 % |
| — otsikossa 1.21 luetelluista ainesosista valmistettuja maidon kuivia kiintoaineita | vähintään 12 % |
| — voirasvaa | vähintään 3 % |
| — rasvaa yhteensä | vähintään 12 % |
| — sakkaroosia | enintään 66 %. |

1.24 *Giandujapähkinämaitosuklaa (tai jokin sanan ”gianduja” johdannaisista)*

Tuote, joka on valmistettu ensinnäkin maitosuklaasta, jonka maidon kuivien kiintoaineiden vähimmäispitoisuus on 10 %, ja toiseksi hienoksi jauhetuista hasselpähkinöistä sellaisina määrinä, että 100 g tuotetta sisältää enintään 40 g ja vähintään 15 g hasselpähkinöitä. Manteleita, hasselpähkinöitä ja muita pähkinävaihtoehtoja voidaan myös lisätä joko kokonaisina tai rikottuina sellaisia määriä, etteivät ne yhdessä jauhettujen hasselpähkinöiden kanssa ole enempää kuin 60 % tuotteen kokonaispainosta.

▼B

1.25 *Maitosuklaakuorrute*

maitosuklaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 31 %;

▼M3

1.26 *Valkoinen suklaa*

Tuote, jossa ei ole värjääviä aineita ja joka on valmistettu kaakaovoista, sakkaroosista ja maidosta tai kiintoaineesta, joka on tuotettu osittain tai kokonaan kuivatusta täysmaidosta tai osittain tai kokonaan kuoritusta maidosta sekä mahdollisesti kermasta, osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai voirasvasta; sillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

| | |
|---|---|
| — kaakaovoita | vähintään 20 % |
| — edellä luetelluista ainesosista valmistettuja maidon kuivia kiintoaineita kaikkiaan | vähintään 14 % |
| — voirasvaa | vähintään 3,5 % |
| — sakkaroosia | enintään 55 %; |

Nämä prosenttimäärät on laskettu, kun ensin on vähennetty 5—8 kohdassa säädettyjen lisäaineiden paino.

▼B

1.27 *Täytesuklaa*

rajoittamatta käytettäviä täytteitä koskevien säännösten soveltamista, täytetty tuote, lukuun ottamatta jauhoista valmistettuja konditoriatuotteita tai keksituotteita, jonka uloin osa muodostuu suklaasta, taloussuklaasta, giandujapähkinäsuklaasta, suklaakuorrutteesta, maitosuklaasta, maitosuklaasta, jolla on korkea maitopitoisuus, giandujapähkinämaitosuklaasta, maitosuklaakuorrutteesta tai valkoisesta suklaasta ja muodostaa vähintään 25 % tuotteen koko painosta;

1.28 *Suklaakonvehti tai praliini*

irrallisena suupalan kokoisena tuotteena, joka koostuu:

— täytesuklaasta; tai

— suklaan, taloussuklaan, giandujapähkinäsuklaan, suklaakuorrutteen, maitosuklaan, maitosuklaan, jolla on korkea maitopitoisuus, giandujapähkinämaitosuklaan, maitosuklaakuorrutteen tai valkoisen suklaan yhdistelmästä muiden syötävien aineiden kanssa, siten, että suklaaosat ainakin osittain ovat selvästi näkyvillä ja muodostavat vähintään 25 % tuotteen kokonaispainosta, tai suklaan, taloussuklaan, suklaakuorrutteen, maitosuklaan, maitosuklaan, jolla on korkea maitopitoisuus tai maitosuklaakuorrutteen sekoituksesta muiden syötävien aineiden kanssa, lukuun ottamatta

— jauhoja tai tärkkelystä,

— muita rasvoja kuin kaakaovoita ja maitorasvoja, tämän rajoittamatta 14 artiklan 2 kohdan a alakohdan soveltamista,

mikäli suklaatuotteet muodostavat vähintään 25 % tuotteen kokonaispainosta.

2. Kaakaopavut, kaakaorouhe, kaakaotomu, kaakaomassa, puristettu kaakaokakku, vähärasvainen puristettu kaakaokakku, expeller-puristettu kaakaokakku, kaakaojauhe ja vähärasvainen kaakaojauhe saadaan alkaloida ainoastaan yhdellä tai useammalla seuraavista tuotteista: alkalikarbonaateilla, alkalihydroksideilla, magnesiumkarbonaatilla, magnesiumoksidilla, ammoniakkiliuoksilla, jos lisättävän alkalointiaineen määrä, kaliumkarbonaattina ilmaistuna, on enintään 5 % kuiva-aineen painosta, josta rasva on poistettu.

Näin käsiteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä sitruunahappoa tai viinihappoa määrä, joka ei ole yli 0,5 % tuotteen koko painosta.

Jos tuotetta on käsitelty, kuten yllä on kuvattu, sen tuhkapitoisuus ei saa olla yli 14 % kuiva-aineen painosta, josta rasva on poistettu.

3. a) Kaakaovoita saadaan käsitellä ainoastaan seuraavien prosessien avulla:

— suodatus, linkoaminen ja muut fysikaaliset prosessit, joita yleisesti käytetään kasvilimojen poistamiseksi;

— käsittely tulistetulla höyryllä tyhjössä sekä muut fysikaaliset prosessit, joita yleisesti käytetään hajun poistamiseksi.

b) Puhdistetulle kaakaovoille myös seuraavat toimenpiteet ovat sallittuja:

— käsittely lipeäpesussa tai samanlaisella aineella, jota yleisesti käytetään neutralointitarkoituksissa;

— käsittely yhdellä tai useammalla seuraavista aineista:

— bentoniitti,

— aktiivihiili,

— muut samanlaiset aineet, joita yleisesti käytetään väriä hävittävinä aineina.

4. Edellä 1 kohdassa luetellut tuotteet voivat sisältää sakkaroosin sijasta:

— kiteytettyä glukoosia (dekstroosia), fruktoosia, laktoosia tai maltoosia niin, ettei niiden kokonaismäärä ole yli 5 % tuotteen kokonaispainosta, ilman että sitä tarvitsee ilmoittaa erikseen;

— kiteytettyä glukoosia (dekstroosia), määränä, joka on yli 5 % mutta enintään 20 % tuotteen kokonaispainosta. Tässä tapauksessa tuotteen nimeen on liitettävä ilmoitus ”sisältää kiteytettyä glukoosia” tai ”sisältää dekstroosia”;

5. a) Aromiaineina käytettäviä elintarvikkeita, luontaisia aromiaineita ja luontaisen kaltaisia tai keinotekoisia aromiaineita, joiden kemiallinen koostumus on identtinen luontaisten aromiaineiden perusalkuaineiden kanssa (lukuun ottamatta aromivalmisteita, jotka jäljittelevät luonnollisen suklaan tai maitorasvan makua), sekä etyylivanilliinia voidaan lisätä kaakaomassaan, erilaisiin kaakaojauheisiin, suklaaseen ja maitosuklaaseen, valkoiseen suklaaseen ja suklaakonvehteihin.

▼B

b) Rajoittamatta 7 kohdan soveltamista, on ilmoitus näistä lisäaineista liitettävä nimiin:

— kaakaomassa, suklaakuorrute ja maitosuklaakuorrute;

— erilaiset kaakaojauheet, suklaa ja maitosuklaa, lukuun ottamatta suklaakuorrutetta, sekä valkoinen suklaa, jos aromiaineena käytettävän elintarvikkeen tai aromiaineiden antama maku on vallitsevana.

Tämä ilmoitus on tehtävä:

— jos on käytetty aromiaineena käytettävää elintarviketta, ilmoittamalla kyseisen elintarvikkeen nimi;

▼M3

— kun on käytetty muuta aromiainetta kuin etyylivanilliinia, lisäämällä nimeen määrite ”…makuinen” tai ”…arominen” niin, että osoitetaan samankokoisilla kirjaimilla maun antavan aromiaineen ominaispiirteet. Viittaukset luonnollisiin lähteisiin olisi rajoitettava luontaisiin aromiaineisiin;

▼B

— jos on käytetty etyylivanilliinia, ilmoituksin ”sisältää etyylivanilliinia” tai ”etyylivanilliinin makuinen”.

6. Teknisesti puhdasta kasvilesitiiniä, jonka peroksidimäärä (ilmaistuna milliekvivalentteina kiloa kohti) ei ole yli 10, voidaan lisätä 1 kohdassa lueteltuihin tuotteisiin, lukuun ottamatta kaakaorouhetta.

Tuotteiden nimeen on liitettävä ilmoitus tästä lisäaineesta ja sen prosenttiosuudesta, paitsi kun lesitiiniä on lisätty erilaisiin, 1.16—1.28 otsikossa tarkoitettuihin tuotteisiin.

Edellä 1 kohdassa luetellut tuotteet saavat sisältää fosfatideja enintään 0,5 % kokonaispainostaan. Tämä määrä voidaan kuitenkin lisätä 1 %:iin erilaisille kaakaojauheille, maitosuklaalle, jolla on korkea maitopitoisuus sekä suklaahiutaleille, ja 5 %:iin erilaisille kaakaojauheille, jotka on tarkoitettu pikavalmisteiden tuotantoon, jos niitä koskevat säännökset sen sallivat ja jos tämä tarkoitus on ilmoitettu pakkauksissa ja kauppa-asiakirjoissa.

7. a) Jollei 14 artiklan 2 kohdan a alakohdassa toisin säädetä, saa syötäviä aineita, lukuun ottamatta jauhoja ja tärkkelystä sekä rasvoja ja rasvavalmisteita, joita ei ole johdettu pelkästään maidosta, lisätä suklaaseen, taloussuklaaseen, suklaakuorrutteeseen, maitosuklaaseen, maitosuklaaseen, jolla on korkea maitopitoisuus, maitosuklaakuorrutteeseen sekä valkoiseen suklaaseen.

Näiden aineiden määrä suhteessa valmiin tuotteen kokonaispainoon ei saa olla:

i) vähemmän kuin 5 % tai kokonaisuudessaan enemmän kuin 40 %, jos ne on lisätty selväsi erottuvassa muodossa ja erillisinä palasina;

ii) kokonaisuudessaan enemmän kuin 30 %, jos ne on lisätty sellaisessa muodossa, ettei niitä käytännössä ole havaittavissa;

iii) kaikkiaan enemmän kuin 40 %, jos ne on lisätty sekä selvästi näkyvinä ja erillisinä palasina että käytännössä havaitsemattomassa muodossa, sanotun kuitenkaan rajoittamatta i kohdan soveltamista.

b) Lisättyjä syötäviä aineita koskeva ilmoitus on liitettävä a alakohdassa tarkoitettujen suklaatuotteiden nimitykseen.Tällainen ilmoitus on kuitenkin kielletty mikäli se koskee:

▼M3

i) maito ja maitotuotteet, kun lopullinen tuote ei ole maitosuklaa, maitosuklaa, jolla on korkea maitopitoisuus, maitosuklaakuorrute eikä valkoinen suklaa;

▼B

ii) kahvia ja väkijuomia, mikäli kunkin tällaisen aineen määrä on alle 1 % valmiin tuotteen kokonaispainosta;

iii) muita syötäviä aineita, jotka on lisätty sellaisessa muodossa, ettei sitä käytännössä voi havaita, jos kunkin tällaisen aineen määrä on vähemmän kuin 5 % valmiin tuotteen kokonaispainosta.

c) Kun kyseessä on täytesuklaa tai suklaakonvehdit, ei a alakohdassa tarkoitettua lisätyn syötävän aineen määrää saa sisällyttää tuotteen suklaaosiin, joiden on 1.27 ja 1.28 otsikoiden mukaisesti oltava vähintään 25 % kokonaispainosta.

8. Suklaa, taloussuklaa, maitosuklaa, maitosuklaa, jolla on korkea maitopitoisuus, valkoinen suklaa, täytesuklaa ja suklaakonvehdit voidaan osittain päällystää syötävillä aineilla niin, että niiden enimmäismäärä on 10 % niiden kokonaispainosta. Tässä tapauksessa:

a) 7 kohdan a ja b alakohdassa vahvistettuihin 40 %:n ja 30 %:n enimmäismääriin sisältyvät myös päällystysaineet;

▼B

b) erilaisten suklaiden määräksi täytesuklaissa ja suklaakonvehdeissa säädetty 25 %:n vähimmäismäärä lasketaan tuotteen kokonaispainosta, mukaan lukien päällyste.

▼B

*LIITE II*

▼M6

**Erityistoimenpiteitä**

▼B

1. Tämän direktiivin 2 artiklasta poiketen Irlannin osalta tehdään poikkeus 6 artiklassa annettujen säännösten soveltamisesta tuotteisiin, joita sen alueella pidetään kaupan koko sinä aikana, jona siinä valtiossa saa käyttää niitä painoyksiköitä, joita siellä oli laillisesti käytössä silloin, kun Irlanti liittyi Euroopan talousyhteisöön.

▼M7

1a. Jäsenvaltiot voivat sallia fosfatidihappojen ammoniumsuolojen lisäämisen liitteessä I olevassa 1 kohdassa tarkoitettuihin kaakao- ja suklaatuotteisiin, lukuun ottamatta kaakaorouhetta.

Tuotteen nimeen on liitettävä selitys tästä lisäyksestä ja sen prosenttimäärästä, paitsi kun fosfatidihappojen ammoniumsuoloja on lisätty liitteessä I olevassa 1.16-1.28 alakohdassa tarkoitettuihin tuotteisiin.

Jos käytetään fosfatidihappojen ammoniumsuoloja, on noudatettava myös liitteessä I olevan 6 kohdan 3 alakohdassa säädettyjä enimmäisprosenttimääriä.

Neuvosto voi perustamissopimuksen 100 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen sisällyttää tämän aineen liitteeseen I.

▼M6

2. a) Tämä direktiivi ei vaikuta niihin kansallisen lainsäädännön säännöksiin, jotka ovat voimassa 1 päivänä elokuuta 1973 ja joiden mukaan on sallittua käyttää:

i) fosforihappoa neutralointiaineena kaakaotuotteissa, jotka on alkaloitu liitteessä I olevan 2 kohdan mukaisesti;

ii) muita kuin liitteessä I olevan 5 kohdan a alakohdassa tarkoitettuja aromiaineita samassa kohdassa tarkoitettuihin kaakao- ja suklaatuotteisiin;

▼M7

iii) polyglyserolia, polyrisiinioleaattia ja sorbitaanitristearaattia liitteessä I olevan 6 kohdan 1 alakohdassa tarkoitettuihin suklaatuotteisiin.

▼M6

b) Poikkeusten voimassaolo päättyy seuraavasti:

i) a kohdan i alakohta 30 päivänä kesäkuuta 1981; ennen tätä päivää neuvosto voi kuitenkin perustamissopimuksen 100 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen sisällyttää liitteeseen I edellä a kohdan i alakohdassa tarkoitetun aineen; tämän aineen sisällyttämisestä liitteeseen I voidaan päättää vain, jos tieteellisessä tutkimuksessa on vahvistettu, että se ei ole haitallista ihmisen terveydelle ja jos sen käyttö on taloudelliselta kannalta tarpeen,

ii) a kohdan ii alakohta neuvoston ennen 1 päivää tammikuuta 1983 säätämänä päivänä perustamissopimuksen 100 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen ja joka tapauksessa sitten kun yhteisön säännökset, joissa luetellaan elintarvikkeissa sallittavat aromiaineet, tulevat voimaan,

iii) a kohdan iii alakohta ►M7 31 päivänä joulukuuta 1983 ◄; ennen tätä päivää neuvosto voi kuitenkin perustamissopimuksen 100 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen sisällyttää a kohdan iii alakohdassa säädetyt aineet liitteessä I olevaan 6 kohdan 1 alakohtaan.