Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 24 luglio 1973

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana

(73/241/CEE)

(GU L 228 del 16.8.1973, pag. 23)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 74/411/CEE del Consiglio del 1º agosto 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Direttiva 74/644/CEE del Consiglio del 19 dicembre 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Direttiva 75/155/CEE del Consiglio del 4 marzo 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Direttiva 76/628/CEE del Consiglio del 20 luglio 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Direttiva 78/609/CEE del Consiglio del 29 giugno 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Direttiva 78/842/CEE del Consiglio del 10 ottobre 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Direttiva 80/608/CEE del Consiglio del 30 giugno 1980	L 170	33	3.7.1980
►**M8**	Direttiva 85/7/CEE del Consiglio del 19 dicembre 1984	L 2	22	3.1.1985

Modificata da:

►**A1**	Atto di adesione della Grecia	L 291	17	19.11.1979
►**A2**	Atto di adesione della Spagna e del Portogallo	L 302	23	15.11.1985

▼B

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 24 luglio 1973

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana

(73/241/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 100 e 227,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che le legislazioni nazionali riservano alcune denominazioni a vari prodotti ottenuti a base di cacao, ne definiscono la composizione e le caratteristiche di fabbricazione e prescrivono l'uso di tali denominazioni per la commercializzazione di tali prodotti;

considerando che in alcuni Stati membri anche il condizionamento di tali prodotti è oggetto di norme imperative;

considerando che le differenze attualmente esistenti tra le legislazioni nazionali ostacolano la libera circolazione, in particolare per varie specie di prodotti di cacao e di cioccolato; che esse possono mettere le imprese in condizioni disuguali di concorrenza e che hanno pertanto incidenza diretta sull'instaurazione e sul funzionamento del Mercato comune;

considerando che occorre pertanto attuare il ravvicinamento delle disposizioni relative a tali prodotti e che è necessario stabilire definizioni e norme comuni per la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento e l'etichettatura, al fine di garantire la libera circolazione di detti prodotti;

considerando che nella presente direttiva non è tuttavia possibile armonizzare, tra le disposizioni applicabili ai prodotti alimentari, tutte quelle che possono ostacolare gli scambi dei prodotti di cacao e di cioccolato, ma che il numero degli ostacoli dovuti a questa circostanza è destinato a diminuire man mano che progredirà l'armonizzazione delle disposizioni nazionali relative ai prodotti alimentari;

considerando che, allo scopo di proteggere i consumatori in alcuni Stati membri, la menzione «halbbitter» è riservata ad un cioccolato caratterizzato da un tenore minimo elevato di alcuni componenti; che tale menzione non potrebbe essere utilizzata in tutta la Comunità; che, stando così le cose, sembra opportuno prevedere un termine di tre anni durante il quale l'uso di questa menzione può essere riservato al cioccolato avente un tenore minimo particolarmente elevato sulla sostanza secca totale di cacao;

considerando che nei prodotti di cioccolato l'utilizzazione di sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao è ammessa in taluni Stati membri, dove si fa largamente uso di tale autorizzazione; che tuttavia non si può decidere fin d'ora sulle possibilità e le modalità dell'estensione dell'utilizzazione di tali sostanze grasse a tutta la Comunità, dato che le informazioni economiche e tecniche disponibili a tutt' oggi non permettono di stabilire una posizione definitiva e che di conseguenza la situazione dovrà essere riesaminata alla luce dell'evoluzione futura;

considerando che, sebbene sia già ora possibile fissare una scala di pesi dei prodotti di cioccolato presentati sotto forma di tavolette o bastoni, la stessa possibilità non esiste ancora per quanto riguarda i prodotti di cacao in polvere, dato che la scelta dei diversi limiti richiede in questo caso esami più approfonditi che non hanno potuto essere condotti a termine, e che la scelta dovrà di conseguenza essere effettuata più tardi;

▼B

considerando che le denominazioni adottate nella presente direttiva per i vari prodotti di cacao e di cioccolato differiscono in certi casi da quelle usate in questo o quello Stato membro; che di conseguenza è opportuno abituare i consumatori a queste nuove denominazioni permettendo, durante un certo periodo, l'uso contemporaneo di quelle attualmente in vigore;

considerando che la determinazione dei metodi d'analisi relativi al controllo dei requisiti di purezza di taluni prodotti nonché la determinazione delle modalità relative al prelievo dei campioni ed i metodi di analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti di cacao e di cioccolato costituiscono misure d'applicazione di carattere tecnico e che conviene affidarne l'adozione alla Commissione, allo scopo di semplificare e di accelerare la procedura;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione delle norme stabilite nel settore dei prodotti alimentari, conviene prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al Comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito con decisione del Consiglio del 13 novembre 1969 ([1]);

considerando che le imprese sono in grado di adeguare i loro metodi di fabbricazione e di vendere le loro scorte entro un periodo di due anni a decorrere dall'adozione di nuove norme e definizioni da parte degli Stati membri; che, tuttavia, l'applicazione della scala dei pesi prevista per alcuni condizionamenti richiede negli Stati membri una modifica dell'attrezzatura industriale, di modo che per l'applicazione di tale norma occorre portare il termine a tre anni;

considerando che è necessario adottare misure particolari per tener conto della situazione peculiare dei nuovi Stati membri,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Ai sensi della presente direttiva s'intendono per prodotti di cacao e di cioccolato i prodotti destinati all' alimentazione umana definiti nell'allegato I.

Articolo 2

Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie affinché i prodotti di cui all'articolo 1 possano essere commercializzati soltanto se sono conformi alle definizioni ed alle norme previste nella presente direttiva e nell'allegato I.

Articolo 3

1. Le denominazioni elencate nell'allegato I, paragrafo 1, sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designare tali prodotti.

Tuttavia:

— le denominazioni «pralina» o «cioccolatino» possono essere utilizzate in Italia e la denominazione «a chocolate» può essere utilizzata in Irlanda e nel Regno Unito per designare cioccolato, cioccolato comune, cioccolato gianduia, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte, cioccolato gianduia al latte o cioccolato bianco della dimensione di un boccone;

— la stessa denominazione «milk chocolate» può essere richiesta in Irlanda e nel Regno Unito per designare i prodotti definiti nell'allegato I, paragrafo 1, punti 1.21 e 1.22, purché questa denominazione venga accompagnata nei due casi dall' indicazione del tenore di sostanza solida proveniente dall'evaporazione del latte,

([1]) GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

▼B

fissato per ognuno di questi due prodotti mediante l'indicazione «milk solids: … % minimum»;

▼M3

— la denominazione «filled chocolate» può essere sostituita nella lingua inglese da una delle denominazioni seguenti: «chocolate with … filling», «chocolate with … center».

▼B

2. Il paragrafo precedente non pregiudica tuttavia le disposizioni in virtù delle quali tali denominazioni possono essere utilizzate a titolo complementare e conformemente agli usi, per designare altri prodotti che non si possono confondere con quelli definiti nell'allegato I.

Articolo 4

Nella fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I, non possono essere utilizzati grani di cacao che non siano di qualità sana, leale e mercantile, gusci, germi o un qualsiasi prodotto residuo dell'estrazione di burro di cacao effettuata con solvente.

Articolo 5

1. Il Consiglio, deliberando all'unanimità su proposta della Commissione, determina:

a) l'elenco dei solventi che possono essere utilizzati per l'estrazione del burro di cacao;

b) i requisiti di purezza per il burro di cacao, per i solventi utilizzati per la sua estrazione e, se del caso, per gli altri additivi o prodotti di trattamento menzionati nell'allegato I.

2. Fino all'entrata in vigore delle misure di applicazione di cui al paragrafo 1, lettera a), gli Stati membri autorizzano come solvente per l'estrazione del burro di cacao soltanto la benzina di petrolio 60/75, detta benzina B, o la sua frazione principale pura. Tuttavia, durante lo stesso periodo, gli Stati membri possono mantenere per i prodotti commercializzati sul loro territorio le disposizioni nazionali che autorizzano altri solventi.

3. Qualora l'impiego, nei prodotti di cui all'articolo 1, di una delle sostanze di cui ai paragrafi 1 e 2, ovvero il suo tenore di uno o più elementi determinati in applicazione del paragrafo 1, lettera b) possa presentare un pericolo per la salute umana, uno Stato membro può, per un anno al massimo, sospendere l'autorizzazione d'impiegare tale sostanza o ridurre il tenore massimo autorizzato di uno o più elementi di cui trattasi. Esso ne informa immediatamente la Commissione che consulta gli Stati membri.

Su proposta della Commissione il Consiglio, deliberando all'unanimità, decide senza indugio se debbano essere presi provvedimenti, adottando eventualmente mediante direttiva le modifiche necessarie. Ove occorra, il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, può del pari prorogare di un anno al massimo il periodo di cui al comma precedente.

Articolo 6

▼M3

1. Il cioccolato, il cioccolato comune, il cioccolato alle nocciole gianduia, il cioccolato al latte, il cioccolato comune al latte, il cioccolato al latte e alle nocciole gianduia, il cioccolato bianco e il cioccolato ripieno, presentati sotto forma di tavoletta o bastone di peso unitario pari o superiore a 85 g e non superiore a 500 g, possono essere commercializzati soltanto nei pesi unitari seguenti: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g e 500 g.

▼M4

2. I prodotti di cacao in polvere definiti nell'allegato I, paragrafo 1, punti da 1.8 a 1.13, condizionati in imballaggi di peso netto unitario pari o superiore a 50 g e non superiore ad 1 kg, possono essere

▼M4

commercializzati soltanto nei pesi netti unitari seguenti: 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g e 1 kg.

▼B

Articolo 7

1. Le sole indicazioni obbligatorie che le confezioni, i recipienti o le etichette dei prodotti definiti nell'allegato I devono recare, indicazioni che devono essere ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, sono le seguenti:

a) la denominazione ad essi riservata; nel caso dei prodotti definiti nell'allegato I, paragrafo 1, punto 1.27, questa denominazione deve essere accompagnata da una indicazione idonea ad informare il consumatore sulle sostanza usata come ripieno, a prescindere dalle disposizioni eventualmente applicabili a quest'ultima;

b) per i prodotti di cui all'allegato I, paragrafo 1, punti 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 e 1.22, l'indicazione del tenore in sostanza secca totale di cacao con la menzione obbligatoria «cacao: … % minimo»;

c) per il cioccolato ripieno e i cioccolatini o praline ottenuti da prodotti di cioccolato diversi dal cioccolato o dal cioccolato di copertura, una qualificazione supplementare che indichi la natura del tipo o dei tipi di cioccolato utilizzati; tuttavia, per un periodo di 5 anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, quando si tratti di cioccolatini o praline e purché l'obbligo di cui sopra non risulti da disposizioni nazionali, la qualificazione supplementare in questione è obbligatoria solo nel caso in cui tali prodotti siano ottenuti da cioccolato comune o da cioccolato comune al latte o da cioccolato bianco;

d) ove occorra, le menzioni obbligatorie previste nell'allegato I, paragrafi da 4 a 7;

▼M3

e) il peso netto, salvo se i prodotti sono di peso inferiore a 50 g; tuttavia, nel caso di prodotti di peso inferiore a 50 g per unità, presentati in confezioni globali il cui peso netto totale è pari o superiore a 50 g, il peso netto totale sulla confezione globale o il peso netto unitario su ogni confezione unitaria, purché tale indicazione sia chiaramente leggibile dall'esterno; tale indicazione può essere sostituita da quella del peso netto minimo nel caso degli articoli cavi;

▼B

f) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del condizionatore o di un rivenditore stabilito all'interno della Comunità.

2. In deroga al paragrafo 1 e fatte salve le disposizioni che la Comunità dovrà adottare in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali che impongono l'indicazione

a) dello stabilimento di fabbricazione per la loro produzione nazionale;

b) del paese d'origine; tale ultima menzione non può tuttavia essere richiesta per i prodotti fabbricati all'interno della Comunità.

▼M3

2 bis. Se i prodotti definiti nell'allegato I sono condizionati in confezioni o ricipienti contenenti un peso pari o superiore a 10 kg e non sono commercializzati al minuto, le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere b), c), d) ed e), e le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettera f), per i prodotti definiti nell'allegato I, paragrafo 1, punti da 1.1 a 1.7, possono anche figurare sui soli documenti d'accompagnamento.

▼B

3. Gli Stati membri si astengono dal precisare, oltre quanto previsto al paragrafo 1, le modalità secondo cui devono essere fornite le indicazioni prescritte in tale paragrafo.

Tuttavia, gli Stati membri possono vietare nel proprio territorio:

— il commercio dei prodotti definiti nell'allegato I, se le indicazioni previste al paragrafo 1, lettere a), c) e d), non figurano nella lingua

▼B

nazionale, o nelle lingue nazionali, su uno dei lati della confezione o del recipiente;

— il commercio del prodotto definito nell'allegato I, paragrafo 1, punto 1.22, se la denominazione «milk chocolate» figura sulle confezioni.

Articolo 8

La denominazione principale «cioccolato» o «cioccolato al latte» può essere completata da menzioni o qualificazioni concernenti la qualità soltanto se:

a) il cioccolato contiene almeno il 43 % di sostanza secca totale di cacao, cioè almeno il 26 % di burro di cacao;

b) il cioccolato al latte non contiene più del 50 % di saccarosio e contiene almeno il 30 % di sostanza secca totale di cacao, nonché il 18 % di materie solide provenienti dall'evaporazione del latte, cioè almeno il 4,5 % di grasso butirrico.

Articolo 9

1. Durante un periodo di quattro anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, e in deroga all' articolo 7, paragrafo 1, lettera a), gli Stati membri possono consentire che sulle confezioni, recipienti o etichette, la denominazione riservata sia accompagnata dalla denominazione precedentemente utilizzata secondo gli usi o le disposizioni nazionali in vigore al momento della notifica della presente direttiva.

2. Durante un periodo di tre anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva ed in deroga all'articolo 8, gli Stati membri riservano l'uso della menzione «halbbitter» per il cioccolato contenente almeno il 50 % di sostanza secca totale di cacao, cioè almeno il 18 % di burro di cacao.

Articolo 10

1. Gli Stati membri adottano ogni disposizione utile affinché il commercio dei prodotti di cui all'articolo 1, conformi alle definizioni ed alle norme previste nella presente direttiva e nell'allegato I, non possa essere ostacolato dall'applicazione delle disposizioni nazionali non armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento o l'etichettatura di questi prodotti in particolare o dei prodotti alimentari in generale.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni non armonizzate giustificate da motivi:

— di tutela della salute pubblica;

— di repressione delle frodi, sempreché queste disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e delle norme previste dalla presente direttiva;

— di tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni d'origine e di repressione della concorrenza sleale.

Articolo 11

Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 12:

a) le modalità di prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per il controllo dei requisiti di purezza di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b);

b) le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I.

Articolo 12

1. Nei casi in cui viene fatto riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il Comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con decisione del Consiglio del 13 novembre 1969, in appresso denominato il «Comitato», viene investito della questione dal suo

▼B

presidente, sia ad iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta al Comitato un progetto delle misure da adottare. Il Comitato formula il suo parere in merito a tale progetto nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in causa. Il Comitato si pronuncia a maggioranza di ►A2 cinquantaquattro ◄ voti; ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. a) La Commissione adotta le misure progettate quando esse sono conformi al parere del Comitato.

b) Quando le misure progettate non sono conformi al parere formulato dal Comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

c) Se, al termine di un periodo di tre mesi dal momento in cui la proposta è pervenuta al Consiglio, quest'ultimo non ha deliberato, le misure in parola sono adottate dalla Commissione.

Articolo 13

Le disposizioni dell'articolo 12 sono applicabili ►M8 durante un periodo di due anni a decorrere dalla data in cui,…, il comitato sarà convocato per la prima volta dopo il 1º gennaio 1985 ◄ in base all'articolo 12, paragrafo 1.

Articolo 14

1. La presente direttiva si applica anche ai prodotti importati dai paesi terzi e destinati al consumo all'interno della Comunità.

2. La presente direttiva non pregiudica le disposizioni delle legislazioni nazionali:

a) in virtù delle quali è presentemente permessa o vietata l'aggiunta ai diversi prodotti di cioccolato definiti nell'allegato I di sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao. Il Consiglio decide su proposta della Commissione, alla scadenza di un termine di tre anni dalla notifica della presente direttiva, sulle possibilità e modalità dell'estensione dell'utilizzazione di tali sostanze grasse a tutta la Comunità;

b) in virtù delle quali la vendita al minuto dei diversi prodotti di cioccolato non confezionati è vietata o autorizzata;

c) ►M3 in virtù delle quali è vietata la commercializzazione dei prodotti presentati sotto forma di tavoletta o di bastone di peso superiore a 75 g e non superiore a 85 g. ◄ Il Consiglio, su proposta della Commissione, determinerà successivamente le modalità applicabili al riguardo dopo tre anni dalla notifica della presente direttiva;

d) che regolano meno rigorosamente l'etichettatura alla vendita al dettaglio dei prodotti di fantasia quali figurine, sigarette, uova nonché dei cioccolatini o praline alla rinfusa; in tal caso le disposizioni possono imporre soltanto l'apposizione di un cartello vicino al prodotto esposto;

e) che sono applicabili ai prodotti dietetici sino all'entrata in vigore di disposizioni comunitarie in materia;

f) in virtù delle quali è ammessa la commercializzazione di prodotti di cioccolato diversi da quelli definiti nell'allegato I con le denominazioni di «cioccolato alla crema» e «cioccolato al latte scremato».

3. La presente direttiva non si applica ai prodotti elencati nell'allegato I, paragrafo 1, e destinati all'esportazione all'esterno della Comunità.

▼B

Articolo 15

►M1 Anteriormente al ►M2 1º luglio 1975 ◄ gli Stati membri modificano, se necessario, la loro legislazione per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva e ne informano immediatamente la Commissione. ◄ ►M3 La legislazione così modificata è applicata in modo da

— ammettere il commercio dei prodotti conformi alle disposizioni della presente direttiva, a decorrere dal 1º gennaio 1976,

— vietare il commercio dei prodotti non conformi alle disposizioni della presente direttiva, a decorrere dal 1º gennaio 1977. ◄

Articolo 16

La presente direttiva si applica anche ai dipartimenti francesi d'oltremare.

Articolo 17

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO I

1. Ai sensi della direttiva si intende per:

1.1 *semi di cacao*

i grani dell'albero di cacao (Theobroma cacao L.) fermentati ed essiccati;

1.2 *granella di cacao*

i semi di cacao, torrefatti o meno, quando sono stati puliti, decorticati e degerminati, non contenenti, fatte salve le disposizioni del paragrafo 2, più del 5 % di gusci e germi non eliminati, né più del 10 % di ceneri — percentuali calcolate in base al peso della sostanza secca e sgrassata;

1.3 *minudrino*

elementi di semi di cacao che si presentano sotto forma di minuscole particelle, raccolte separatamente durante le operazioni di sgusciatura e di eliminazione dei germi e contenenti almeno il 20 % di sostanze grasse, calcolato in base al peso della sostanza secca;

1.4 *cacao in massa o pasta di cacao*

la granella di cacao ridotta in pasta mediante un procedimento meccanico e non privato di una qualsiasi parte della sua sostanza grassa naturale;

1.5 *panello di cacao*

la granella di cacao o il cacao in pasta trasformato in panello mediante un procedimento meccanico e contenente, fatta salva la definizione di panello di cacao magro, almeno il 20 % di burro di cacao — percentuale calcolata in base al peso della sostanza secca — e al massimo il 9 % d'acqua;

1.6 *panello di cacao magro, panello di cacao fortemente sgrassato*

il panello di cacao il cui tenore minimo di burro di cacao — calcolato in base al peso della sostanza secca — è pari all'8 %;

1.7 *panello di cacao di torsione* (expeller)

i semi di cacao, il minudrino con o senza granella di cacao o panello di cacao, trasformati in panello mediante expeller;

1.8 *cacao in polvere, cacao*

il panello di cacao, ottenuto mediante pressione idraulica, trasformato in polvere con un procedimento meccanico e contenente, fatta salva la definizione di cacao magro in polvere, almeno il 20 % di burro di cacao — percentuale calcolata in base al peso della sostanza secca — e al massimo il 9 % d'acqua;

1.9 *cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato*

il cacao in polvere il cui tenore minimo di burro di cacao — calcolato in base al peso della sostanza secca — è pari all'8 %;

1.10 *cacao zuccherato in polvere, cacao zuccherato, cioccolato in polvere*

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao in polvere e di saccarosio, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 32 grammi di cacao in polvere;

▼M3

1.11 *cacao comune zuccherato in polvere, cacao comune zuccherato, cioccolato comune in polvere*

▼B

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao in polvere e di saccarosio, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 25 grammi di cacao in polvere;

▼B

1.12 *cacao magro zuccherato in polvere, cacao magro zuccherato, cacao fortemente sgrassato zuccherato in polvere, cacao fortemente sgrassato zuccherato*

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao magro in polvere e di saccarosio in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 32 grammi di cacao magro in polvere;

▼M3

1.13 *cacao comune magro zuccherato in polvere, cacao comune magro zuccherato, cacao comune fortemente sgrassato zuccherato in polvere, cacao comune fortemente sgrassato zuccherato*

▼B

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao magro in polvere e di saccarosio in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 25 grammi di cacao magro in polvere;

1.14 *burro di cacao*

la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao e conforme alle disposizioni seguenti: il burro di cacao dev'essere presentato in una delle forme e denominazioni seguenti:

— *burro di cacao di pressione o burro di cacao*

il burro di cacao ottenuto mediante pressione da una o più delle seguenti materie prime: granella di cacao, cacao in pasta, panello di cacao, panello di cacao magro.

Esso deve rispondere ai requisiti seguenti:

= tenore in insaponificabili determinato all'etere di petrolio	non oltre lo 0,35 %
= ►M3 tenore in acido grasso libero ◄	non oltre l'1,75 % (espressa in acido oleico)

— *burro di cacao d'expeller*

il burro di cacao ottenuto mediante torsione (expeller) da semi di cacao, soli o miscelati con granella di cacao, cacao in pasta, panello di cacao o panello di cacao magro.

Esso deve rispondere ai requisiti seguenti:

= tenore in insaponificabili determinato all'etere di petrolio	non oltre lo 0,50 %
= ►M3 tenore in acido grasso libero ◄	non oltre l'1,75 % (espressa in acido oleico)

— *burro di cacao raffinato*

il burro di cacao ottenuto mediante pressione, torsione (expeller), estrazione per mezzo di un solvente o mediante una combinazione di questi procedimenti, da una o più delle seguenti materie prime: semi da cacao, granella di cacao, minudrino, cacao in pasta, panelli di cacao, panelli di cacao magro, panelli d'expeller, raffinato conformemente alle disposizioni del paragrafo 3, lettera b); quando il grasso di cacao, prodotto dallo stesso fabbricante di «burro di cacao raffinato» o da un altro fabbricante, è utilizzato come materia prima intermedia, esso deve essere stato ottenuto dalle materie prime sopra elencate.

Esso deve rispondere ai requisiti seguenti:

= tenore in insaponificabili determinato all'etere di petrolio	non oltre lo 0,50 %
= ►M3 tenore in acido grasso libero ◄	non oltre l'1,75 % (espressa in acido oleico)
= tenore in sostanze grasse provenienti dai gusci e dai germi	proporzionalmente non superiore al tenore esistente in natura nei semi di cacao.

1.15 *grasso di cacao*

la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao, non conforme ai requisiti fissati per le diverse categorie di burro di cacao;

▼B

1.16 *cioccolato*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, contenente, fatte salve le definizioni di cioccolato fantasia, cioccolato alle nocciole gianduia e cioccolato di copertura, almeno il 35 % di sostanza secca totale di cacao — almeno il 14 % di cacao secco sgrassato e il 18 % di burro di cacao — tali percentuali sono calcolate dopo aver detratto il peso dei prodotti aggiunti di cui ai punti da 5 a 8;

1.17 *cioccolato comune*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, contenente almeno il 30 % di sostanza secca totale di cacao — almeno il 12 % di cacao secco sgrassato e il 18 % di burro di cacao —; tali percentuali sono cacolate dopo aver detratto il peso dei prodotti aggiunti di cui ai paragrafi da 5 a 8;

1.18 *cioccolato fantasia («chocolat vermicelle») o cioccolato in fiocchi*

il cioccolato sotto forma di granelli o di fiocchi, il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 % e il tenore di burro di cacao al 12 %;

▼M5

1.19 *cioccolato alle nocciole gianduia (o uno dei derivati di quest'ultimo termine)*

Il prodotto ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 % e quello di cacao secco sgrassato all'8 % e, dall'altro, da noccioline fine mente macinate, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 20 grammi di nocciole.

Possono inoltre essere aggiunti:

— latte o materie secche provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 % in peso di materia secca totale d'origine lattica, di cui 1'1,25 % al massimo di grasso butirrico;

— mandorle, nocciole e noci intere, o in pezzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 % del peso totale del prodotto;

▼B

1.20 *cioccolato di copertura*

il cioccolato il cui tenore minimo di burro di cacao è pari al 31 % e quello di cacao secco sgrassato al 2,5 %; se il cioccolato di copertura è designato come «cioccolato di copertura di colore scuro», il tenore minimo di burro di cacao è pari al 31 % e quello di cacao secco sgrassato al 16 %;

▼M3

1.21 *cioccolato al latte*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico; esso risponde alle caratteristiche seguenti, fatte salve le definizioni del cioccolato fantasia al latte, del cioccolato al latte e alle nocciole gianduia e del cioccolato di copertura al latte:

— sostanza secca totale di cacao:	non meno del 25 %,
— cacao secco sgrassato:	non meno del 2,5 %,
— sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati:	non meno del 14 %,
— grasso butirrico:	non meno del 3,5 %,
— materie grasse totali:	non meno del 25 %,
— saccarosio:	non più del 55 %;

▼M3

tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui ai paragrafi da 5 a 8;

1.22 *cioccolato comune al latte*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché dal latte o da sostanze provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico;

esso risponde alle caratteristiche seguenti:

— sostanza secca totale di cacao:	non meno del 20 %,
— cacao secco sgrassato:	non meno del 2,5 %,
— sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati:	non meno del 20 %,
— grasso butirrico:	non meno del 5 %,
— sostanze grasse totali:	non meno del 25 %,
— saccarosio:	non più del 55 %;

tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui ai paragrafi da 5 a 8;

1.23 *cioccolato fantasia al latte o cioccolato in fiocchi al latte*

il cioccolato al latte sotto forma di granelli o di fiocchi, per il quale le seguenti caratteristiche differiscono da quelle di cui al paragrafo 1, punto 1.21:

— sostanza secca totale di cacao:	non meno del 20 %,
— sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti elencati al paragrafo 1, punto 1.21:	non meno del 12 %,
— grasso butirrico:	non meno del 3 %,
— sostanze grasse totali:	non meno del 12 %,
— saccarosio:	non più del 66 %;

1.24 *cioccolato al latte e alle nocciole gianduia (o uno dei derivati di quest'ultimo termine)*

il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca di origine lattica è del 10 %, da un lato, e da nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 g di prodotto contengano al massimo 40 g e almeno 15 g di nocciole. Possono inoltre essere aggiunte mandorle, nocciole e noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 % del peso totale del prodotto;

▼B

1.25 *cioccolato di copertura al latte*

il cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanze grasse è pari al 31 %;

▼M3

1.26 *cioccolato bianco*

il prodotto esente da materie coloranti, ottenuto da burro di cacao e da saccarosio, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico; esso risponde alle caratteristiche seguenti:

— burro di cacao:	non meno del 20 %,

▼M3

— sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati: non meno del 14 %,

— grasso butirrico: non meno del 3,5 %,

— saccarosio: non più del 55 %;

tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui ai paragrafi da 5 a 8;

▼B

1.27 *cioccolato ripieno*

senza pregiudizio delle disposizioni applicabili al ripieno utilizzato, il prodotto ripieno, ad esclusione dei prodotti della panetteria fine, della pasticceria e della biscotteria, la cui parte esterna è costituita da cioccolato, da cioccolato comune, da cioccolato alle nocciole gianduia, da cioccolato di copertura, da cioccolato al latte, da cioccolato comune al latte, da cioccolato al latte e alle nocciole gianduia, da cioccolato di copertura al latte o da cioccolato bianco ed è pari ad almeno il 25 % del peso totale del prodotto;

1.28 *pralina o cioccolatino*

il prodotto della dimensione di un boccone, costituito:

— da cioccolato ripieno,

— o da una giustapposizione di parti di cioccolato, di cioccolato comune, di cioccolato alle nocciole gianduia, di cioccolato di copertura, di cioccolato al latte, di cioccolatocomune al latte, di cioccolato al latte e alle nocciole gianduia, di cioccolato di copertura al latte o di cioccolato bianco e di parti di altre sostanze commestibili, purché le parti dei prodotti di cioccolato siano almeno in parte e chiaramente visibili e siano pari ad almeno il 25 % del peso totale del prodotto,

— o da una miscela di cioccolato, cioccolato comune, cioccolato di copertura, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte o cioccolato di copertura al latte e di altre materie commestibili, ad esclusione:

= delle farine, amidi e fecole,

= senza pregiudizio delle disposizioni dell'articolo 14, paragrafo 2, lettera a), delle sostanze grasse diverse dal burro di cacao e delle materie grasse provenienti dal latte,

purché i prodotti di cioccolato siano pari ad almeno il 25 % del peso totale del prodotto.

2. I semi di cacao, la granella di cacao, il minudrino, il cacao in massa, il panello di cacao, il panello di cacao magro, il panello di cacao di torsione, il cacao in polvere ed il cacao magro in polvere possono essere alcalinizzati esclusivamente con uno o più dei seguenti prodotti: carbonati alcalini, idrossidi alcalini, carbonato di magnesio, ossido di magnesio, soluzioni ammoniacali, purché la quantità di alcalinizzante aggiunta, espressa in carbonato di potassio, non superi il 5 % del peso della sostanza secca e sgrassata.

Ai prodotti così trattati può essere aggiunto acido citrico od acido tartarico, in proporzione non superiore allo 0,5 % del peso totale del prodotto.

Il tenore massimo di ceneri del prodotto è pari al 14 % della sostanza secca sgrassata, se il prodotto ha subito il trattamento di cui sopra.

3. a) Il burro di cacao non può essere oggetto di trattamenti diversi da quelli enumerati qui di seguito:

— filtrazione, centrifugazione ed altri procedimenti fisici abituali per togliere la mucillagine;

— trattamento mediante vapore di acqua surriscaldata a vuoto ed altri abituali procedimenti fisici deodoranti.

b) Per il burro di cacao raffinato, sono inoltre autorizzati:

— il trattamento mediante liscivia alcalina o sostanza similare abitualmente impiegata per la neutralizzazione;

— il trattamento mediante uno o più delle seguenti sostanze:

= bentonite;

= carbone attivo;

= altre sostanze similari abitualmente impiegate per la decolorazione.

▼B

4. I prodotti elencati nel paragrafo 1 possono contenere, invece del saccarosio:

— glucosio cristallizzato (destrosio), fruttosio, lattosio o maltosio, nella misura totale massima del 5 % del peso totale del prodotto, senza obbligo di indicarlo;

— glucosio cristallizzato (destrosio) in misura superiore al 5 % e non superiore al 20 % del peso totale del prodotto. In tal caso la denominazione del prodotto è accompagnata dalla menzione «con glucosio cristallizzato» o «con destrosio».

5. a) Ad esclusione delle composizioni aromatiche che ricordano il sapore del cioccolato naturale o della materia grassa del latte, gli aromi, le sostanze aromatiche naturali, le sostanze aromatiche sintetiche o artificiali di composizione chimica identica a quella dei principali componenti delle sostanze aromatiche naturali, nonché l'etilvanillina, possono essere aggiunte al cacao in massa e alle varie specie di cacao in polvere, di cioccolato e di cioccolato al latte ed al cioccolato bianco, nonché alle praline o cioccolatini.

b) Senza pregiudizio delle disposizioni del paragrafo 7, una menzione relativa a questa aggiunta accompagna la denominazione:

— del cacao in pasta, del cioccolato di copertura e del cioccolato di copertura al latte;

— delle varie specie di cacao in polvere, di cioccolato e di cioccolato al latte, diversi da quelli di copertura, nonché del cioccolato bianco non appena il sapore dell'aroma o della sostanza aromatica è predominante.

Tale menzione è fatta:

= se si impiega un aroma, mediante indicazione del nome;

▼M3

= se si impiegano sostanze aromatiche diverse dalla etilvanillina, mediante l'indicazione che accompagna la denominazione «al gusto di …» o «all'aroma di …» seguita da una indicazione che precisi la natura del gusto o dell'aroma in caratteri delle stesse dimensioni; qualsiasi riferimento ad un'origine naturale è riservato alle sostanze aromatiche naturali;

▼B

= se si impiega etilvanillina, mediante l'indicazione «all'etilvanillina» o «aromatizzato all'etilvanillina».

6. La lecitina vegetale tecnicamente pura, il cui indice di perossido (espresso in milliequivalente per kg) non è superiore a 10, può essere aggiunta ai prodotti elencati nel paragrafo 1, ad eccezione della granella di cacao.

La denominazione del prodotto è accompagnata dalla menzione del prodotto aggiunto e della sua percentuale, salvo quando la lecitina sia aggiunta alle varie specie di cioccolato di cui ai punti da 1.16 a 1.28.

I prodotti elencati al paragrafo 1 non possono contenere più dello 0,5 % del loro peso totale in fosfatidi; tuttavia tale percentuale è portata all'1 % per le varie specie di cacao in polvere, per il cioccolato comune al latte, nonché per il cioccolato sotto forma di granelli o di fiocchi, ed al 5 % per le varie specie di cacao in polvere destinato alla fabbricazione di preparazioni istantanee, purché le relative disposizioni lo consentano e tale destinazione sia indicata sugli imballaggi e sui documenti commerciali.

7. a) Senza pregiudizio delle disposizioni dell'articolo 14, paragrafo 2, lettera a), le materie commestibili, ad eccezione delle farine, amidi e fecole nonché dei grassi e delle loro preparazioni non provenienti esclusivamente dal latte, possono essere aggiunte al cioccolato, al cioccolato comune, al cioccolato di copertura, al cioccolato al latte, al cioccolato comune al latte, al cioccolato di copertura al latte e al cioccolato bianco.

La quantità di tali materie, in rapporto al peso totale del prodotto finito, non può essere:

i) né inferiore al 5 %, né superiore in totale al 40 %, quando esse sono aggiunte in pezzi visibili e separabili;

ii) superiore in totale al 30 %, quando esse sono aggiunte in forma praticamente irriconoscibile;

iii) salvo quanto disposto al punto i), superiore in totale al 40 %, quando sono aggiunte sia in pezzi visibili e separabili che in forma praticamente irriconoscibile.

b) una menzione relativa alle materie commestibili aggiunte accompagna la denominazione dei prodotti di cioccolato di cui alla lettera a).

▼B

Siffatta menzione è tuttavia vietata per quanto riguarda:

▼M3

i) il latte e i prodotti lattiero-caseari, quando il prodotto finito non è cioccolato al latte, cioccolato comune al latte, cioccolato di copertura al latte o cioccolato bianco;

▼B

ii) il caffè e gli alcolici, quando la quantità di ciascuna di queste materie, in rapporto al peso totale del prodotto finito, è inferiore all'1 %;

iii) le altre materie commestibili incorporate sotto forma praticamente irriconoscibile, quando la quantità di ciascuna di queste materie, in rapporto al peso totale del prodotto finito, è inferiore al 5 %.

c) nel caso del cioccolato ripieno e dei cioccolatini o praline, le materie commestibili aggiunte di cui alla lettera a) non sono comprese nelle parti dei prodotti di cioccolato che, in virtù dei punti 1.27 e 1.28, devono rappresentare almeno il 25 % del peso totale.

8. Il cioccolato, il cioccolato comune, il cioccolato al latte, il cioccolato comune al latte, il cioccolato bianco, il cioccolato ripieno nonché le praline o cioccolatini possono essere guarniti parzialmente in superficie con sostanze commestibili sino a concorrenza del 10 % del loro peso totale. In tal caso:

a) i limiti massimi del 40 e del 30 % di cui al paragrafo 7, rispettivamente lettere a) e b), comprendono le sostanze di guarnitura;

b) il limite minimo del 25 % fissato per la presenza delle varie specie di cioccolato nel cioccolato ripieno e nelle praline o cioccolatini si applica al peso totale del prodotto, guarnitura compresa.

▼B

ALLEGATO II

▼M6

Misure particolari

▼B

1. In deroga all'articolo 2 della direttiva, l'Irlanda è dispensata dall'applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 6, per i prodotti commercializzati nel suo territorio durante tutto il periodo in cui restano in vigore le unità di peso legalmente in uso nel paese al momento della sua adesione alla Comunità economica europea.

▼M7

1 *bis*. Gli Stati membri possono autorizzare l'aggiunta di sali di ammonio degli acidi fosfatidici nei prodotti di cacao e di cioccolato di cui all'allegato I, paragrafo 1, ad eccezione dei semi di cacao.

La denominazione del prodotto è corredata dalla menzione di quest'aggiunta e dalla percentuale della medesima, salvo quando i sali di ammonio degli acidi fosfatidici siano aggiunti ai vari tipi di cioccolato di cui all'allegato I, paragrafi da 1.16 a 1.28.

In caso di utilizzazione dei sali di ammonio degli acidi fosfatidici si applicano altresì i tenori massimi fissati nell'allegato I, paragrafo 6, terzo comma.

Il Consiglio può includere questa sostanza nell'allegato I, secondo la procedura prevista dall'articolo 100 del trattato.

▼M6

2. a) La presente direttiva non pregiudica le disposizioni legislative nazionali in vigore il 1º agosto 1973, in forza delle quali:

i) è ammesso l'uso dell'acido fosforico come agente neutralizzante nei prodotti di cacao alcalinizzati conformemente all'allegato I, paragrafo 2;

ii) è ammesso l'uso di sostanze aromatiche diverse da quelle considerate nell'allegato I, paragrafo 5, lettera a), nei prodotti di cacao e di cioccolato di cui al suddetto paragrafo;

▼M7

iii) il poliricinoleato di poliglicerolo e il tristearato di sorbitano, nei prodotti di cacao e di cioccolato di cui all'allegato I, paragrafo 6, primo comma.

▼M6

b) La deroga di cui

i) al punto a), lettera i), scade il 30 giugno 1981; tuttavia prima di tale data, il Consiglio, con la procedura prevista all'articolo 100 del trattato, può includere nell'allegato I la sostanza di cui al paragrafo 2, lettera i); l'inclusione di tale sostanza nell'allegato I può essere decisa solo se le ricerche scientifiche avranno provato l'innocuità di tale sostanza per la salute umana e la sua utilizzazione sarà necessaria dal punto di vista economico;

ii) al punto a), lettera ii), scade ad una data che il Consiglio dovrà stabilire anteriormente al 1º gennaio 1983, con la procedura prevista all'articolo 100 del trattato, e comunque al momento in cui è messa in applicazione una regolamentazione comunitaria che elenca le sostanze aromatiche il cui uso nei prodotti alimentari è consentito;

iii) al punto a), lettera iii), scade il ►M7 31 dicembre 1983 ◄; tuttavia, prima di tale data il Consiglio, con la procedura di cui all'articolo 100 del trattato, pub includere nell'allegato I, paragrafo 6, primo comma, le sostanze di cui al punto a), lettera iii).