Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 24 de Julho de 1973

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana

(73/241/CEE)

(JO L 228 de 16.8.1973, p. 23)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Directiva 74/411/CEE do Conselho de 1 de Agosto de 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Directiva 74/644/CEE do Conselho de 19 de Dezembro de 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Directiva 75/155/CEE do Conselho de 4 de Março de 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Directiva 76/628/CEE do Conselho de 20 de Julho de 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Directiva 78/609/CEE do Conselho de 29 de Junho de 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Directiva 78/842/CEE do Conselho de 10 de Outubro de 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Directiva 80/608/CEE do Conselho de 30 de Junho de 1980	L 170	33	3.7.1980
►**M8**	Directiva 85/7/CEE do Conselho de 19 de Dezembro de 1984	L 2	22	3.1.1985

Alterada por:

►**A1**	Acto de Adesão da Grécia (*)	L 291	17	19.11.1979
►**A2**	Acto de Adesão da Espanha e de Portugal	L 302	23	15.11.1985

(*) Este acto não existe em língua portuguesa.

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 24 de Julho de 1973

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana

(73/241/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 100.º e 227.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que as legislaçcões nacionais reservam certas denominações para diversos produtos obtidos a partir do cacau, cuja composição e características de fabrico definem, e que prescrevem o uso dessas denominações para a comercialização desses produtos;

Considerando que, em certos Estados-membros, o seu acondicionamento é também objecto de prescrições imperativas;

Considerando que as diferenças que existem actualmente entre as legislações nacionais impedem a livre circulação, nomeadamente de diversas espécies de produtos de cacau e de chocolate; que estas diferenças podem submeter as empresas a condições de concorrência desiguais e que têm, por esse facto, incidências directas sobre o estabelecimento e o funcionamento do mercado comum;

Considerando, por conseguinte, que se deve fazer a aproximação das disposições relativas a esses produtos e que é necessário fixar definições e regras comuns para a composição, características de fabrico, acondicionamento e rotulagem, a fim de assegurar a livre circulação destes produtos;

Considerando, contudo, que não é possível harmonizar na presente directiva todas as disposições aplicáveis aos géneros alimentícios que podem impedir as trocas comerciais respeitantes aos produtos de cacau e de chocolate, mas que o número de entraves, que por esse facto subsistem, tende a reduzir-se à medida que progride a harmonização das disposições nacionais relativas aos géneros alimentícios;

Considerando que, a fim de proteger os consumidores em certos Estados-membros, a menção «halbbitter» é reservada a um chocolate caracterizado por um teor mínimo elevado de certos componentes; que esta menção não é susceptível de ser utilizada em toda a Comunidade; que, nestas condições, parece oportuno prever um prazo de três anos durante o qual a utilização desta menção pode ser reservada ao chocolate com um teor mínimo em matéria seca total de cacau particularmente elevado;

Considerando que a utilização nos produtos de chocolate de gorduras vegetais que não sejam a manteiga de cacau é admitida em determinados Estados-membros nos quais se recorre muito frequentemente a essa possibilidade; que, no entanto, não podem ser decididas, desde já, as possibilidades e modalidades de extensão da utilização destas gorduras a toda a Comunidade, dado que as informações económicas e técnicas disponíveis até à data não permitem tomar uma posição definitiva e que, por conseguinte, a situação deve ser reexaminada tendo em conta evoluções futuras;

Considerando que, se é possível adoptar desde já uma tabela de pesos dos produtos de chocolate apresentados sob forma de «tablettes» ou de barras, essa possibilidade não existe ainda no que respeita aos produtos de cacau em pó, dado que a escolha dos diferentes pesos exige, neste caso, exames mais aprofundados que não puderam ser levados a cabo, e que esta escolha deve, por conseguinte, ser feita mais tarde;

▼B

Considerando que as denominações adoptadas na presente directiva para os diferentes produtos de cacau e chocolate diferem, em certos casos, das que são utilizadas num ou noutro Estado-membro; que é, por conseguinte, conveniente habituar os consumidores a estas novas denominações, permitindo, durante um certo período, a utilização simultânea das que estão actualmente em vigor;

Considerando que a determinação dos métodos de análise relativos ao controlo dos critérios de pureza de certos produtos, bem como a determinação das modalidades relativas à colheita de amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características de fabrico dos produtos de cacau e de chocolate constituem medidas de aplicação de carácter técnico, e que é conveniente confiar a sua adopção à Comissão com vista a simplificar e acelerar o processo;

Considerando que, em todos os casos em que o Conselho confere à Comissão competência para a execução de regras estabelecidas no domínio dos géneros alimentícios, é conveniente prever um procedimento que institua uma estreita cooperação entre os Estados-membros e a Comissão no âmbito do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão do Conselho, de 13 de Novembro de 1969 ([1]);

Considerando que as empresas estão em condições de adaptar os seus métodos de fabrico e de escoar as suas existências num prazo máximo de dois anos a contar da data da adopção de novas normas e definições pelos Estados-membros; que, contudo, a aplicação da tabela de pesos prevista para certos acondicionamentos implica, para os Estados-membros, uma alteração do seu equipamento industrial de tal ordem que o prazo para aplicação desta norma deve ser alargado para três anos;

Considerando que é necessário adoptar medidas especiais para ter om conta a situação específica dos novos Estados-membros,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por produtos de cacau e de chocolate os produtos destinados à alimentação humana definidos no Anexo I.

Artigo 2.º

Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que os produtos referidos no artigo 1.º só possam ser comercializados se corresponderem às definições e normas previstas na presente directiva e seu Anexo I.

Artigo 3.º

1. As denominações constantes do ponto 1 do Anexo I serão reservadas aos produtos nele definidos e devem ser utilizadas no comércio para os designar.

No entanto,

— as denominações «pralina» ou «cioccolatino» podem ser utilizadas em Itália e a denominação «a chocolate» pode ser utilizada na Irlanda e no Reino Unido para designar chocolate, chocolate para culinária, chocolate de avelãs «gianduja», chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite e avelãs «giuanduja» ou chocolate branco do tamanho de uma dentada,

— a mesma denominação «milk chocolate» pode ser exigida na Irlanda e no Reino Unido para designar os produtos definidos nos pontos 1.21 e 1.22 do Anexo I, na condição de esta denominação ser acompanhada, em ambos os casos, da indicação do teor de matéria

([1]) JO n.º L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

seca proveniente da evaporação do leite, fixada para cada um destes dois produtos pela menção «milk solids … % minimum»,

▼M3

— a denominação «filled chocolate» pode ser substituída em língua inglesa por uma das denominações seguintes: «chocolate with … filling», «chocolate with … centre».

▼B

2. O disposto no n.º 1 não prejudica, contudo, as disposições por força das quais estas denominações podem ser utilizadas como complemento e de acordo com a prática habitual para designar outros produtos que não possam ser confundidos com os definidos no Anexo I.

Artigo 4.º

Não podem ser utilizados no fabrico dos produtos definidos no Anexo I sementes de cacau que não sejam sãs, de qualidade garantida e comercializável, cascas, germes ou qualquer produto residual de extração da manteiga de cacau efectuada por solvente.

Artigo 5.º

1. O Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, determinará:

a) A lista dos solventes que podem ser utilizados na extracção da manteiga de cacau;

b) Os critérios de pureza para a manteiga de cacau, para os solventes utilizados na sua extracção e, se necessário, para os outros produtos utilizados como aditivos ou para tratamento referidos no Anexo I.

2. Até à entrada em vigor das medidas de aplicação referidas no n.º 1, alínea, a), os Estados-membros só autorizarão como solvente para a extracção da manteiga de cacau o éter de petróleo 60º—75º, conhecido por essência B, ou a sua fracção principal pura. Todavia, no decurso deste período, os Estados-membros podem manter, para os produtos comercializados no seu território, as disposições nacionais que autorizam outros solventes.

3. No caso da utilização nos produtos referidos no artigo 1.º de uma das substâncias referidas nos n.ºs 1 e 2 ou de o seu teor em um ou mais dos constituintes determinados nos termos do n.º 1, alínea b), ser susceptível de constituir um risco para a saúde humana, um Estado-membro pode, por um período máximo de um ano, suspender a autorização de utilização deste produto ou reduzir o teor máximo autorizado em um ou mais dos constituintes em causa. Desse facto informará imediatamente a Comissão, a qual consultará os Estados-membros.

O Conselho, deliberando por unanimidade, sob proposta da Comissão, decidirá sem demora se devem ser tomadas medidas e, se for caso disso, adoptará por directiva as alterações necessárias. Se necessário, o Conselho, deliberando por maioria qualificada sob proposta da Comissão, pode igualmente prolongar pelo máximo de um ano o período mencionado no parágrafo anterior.

Artigo 6.º

▼M3

1. O chocolate, o chocolate para culinária, o chocolate de avelãs «gianduja»,o chocolate de leite, o chocolate de leite para culinária, o chocolate de leite e de avelãs «gianduja», o chocolate branco e o chocolate recheado, quando apresentados sob a forma de tablette ou de barra com um peso unitário igual ou superior a 85 g e não superior a 500 g, apenas podem ser comercializados com os pesos unitários seguintes: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g e 500 g.

▼M4

2. Os produtos de cacau em pó definidos nos pontos 1.8 à 1.13 do Anexo I, quando forem acondicionados em embalagens de peso líquido unitário igual ou superior a 50 g e não superior a 1 kg, só podem ser

▼M4

comercializados com pesos líquidos unitários seguintes: 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g e 1 kg.

▼B

Artigo 7.º

1. As únicas menções que devem figurar obrigatoriamente nas embalagens, recipientes ou rótulos dos produtos definidos no Anexo I, menções essas que devem ser bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, serão as seguintes:

a) A denominação que lhes é reservada; no caso dos produtos definidos no ponto 1.27 do Anexo I, essa denominação será acompanhada de uma menção que informe o consumidor sobre e produto de recheio utilizado, sem prejuízo das disposições eventualmente aplicáveis a este último;

b) Para os produtos definidos nos pontos 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 e 1.22 do Anexo I, a indicação do teor em matéria seca total de cacau pela menção obrigatória «Cacau: mínimo de … %»;

c) Para o chocolate recheado e os bombons de chocolate ou «pralines» obtidos a partir de produtos de chocolate que não sejam chocolate ou chocolate de cobertura, um qualificativo suplementar indicando a natureza do ou dos tipos de chocolate utilizados; contudo, durante um período de cinco anos a contar da data da notificação da presente directiva, se se tratar de bombons de chocolate ou «pralines» e se a obrigação acima referida não resultar de disposições nacionais, o qualificativo suplementar em causa será obrigatório apenas quando esses produtos forem obtidos a partir de chocolate para culinária, chocolate de leite para culinária ou chocolate branco;

d) Se necessário, as menções obrigatórias previstas nos pontos 4 a 7 do Anexo I;

▼M3

e) O peso liquido, salvo se os produtos forem de peso inferior a 50 g; contudo, no caso de produtos de peso inferior a 50 g por unidade, apresentados em embalagem global cujo peso líquido total seja igual ou superior a 50 g, quer o peso liquido total da embalagem global, quer o peso liquido unitário de cada embalagem unitária, desde que esta indicação seja claramente legível do exterior; esta indicação pode ser substituida pela do peso líquido mínimo no caso de moldagens ocas;

▼B

f) O nome ou a firma e a morada ou a sede social do fabricante ou do acondicionador, ou de um vendedor estabelecido na Comunidade.

2. Em derrogação do disposto no n.º 1 e sem prejuízo das disposições a adoptar pela Comunidade em matéria de rotulagem dos géneros alimentícios, os Estados-membros podem manter as disposições nacionais que impõem a indicação:

a) Do estabelecimento de fabrico, para a sua produção nacional;

b) Don país de origem, não sendo todavia exigida esta menção para os produtos fabricados na Comunidade.

▼M3

2. A. Se os produtos definidos no Anexo I forem acondicionados em embalagens ou recipientes contendo um peso igual ou superior a 10 kg e não forem comercializados a retalho, as indicações referidas nas alíneas b), c) e e) do n.º 1, bem como as indicações referidas na alínea f) do n.º 1 para os produtos definidos nos pontos 1.1 a 1.7 do Anexo I podem figurar somente nos documentos que os acompanham.

▼B

3. Os Estados-membros abster-se-ão de especificar, para além do previsto no n.º 1, as modalidades de acordo com as quais devem ser dadas as indicações prescritas no referido número.

▼B

Contudo, os Estados-membros podem proibir no seu território:

— o comércio dos produtos definidos no Anexo I, se as inscrições previstas no n.º 1, alíneas a), c) e d), não figurarem na ou nas línguas nacionais numa das faces da embalagem ou do recipiente;

— o comércio do produto definido no ponto 1.22 do Anexo I, se a denominação «milk chocolate» figurar nas embalagens.

Artigo 8.º

A denominação principal «chocolate» ou «chocolate de laite» só pode ser completada por menções ou qualificativos referentes à qualidade:

a) Se o chocolate contiver no mínimo 43 % de matéria seca total de cacau, ou seja, no mínimo 26 % de manteiga de cacau;

b) Se o chocolate de leite contiver no máximo 50 % de sacarose e no mínimo 30 % de matéria seca total de cacau, bem como 18 % de matérias sólidas provenientes da evaporação do leite, ou seja, no mínimo 4,5 % de gordura butírica.

Artigo 9.º

1. Durante um período de quatro anos a contar da data da notificação da presente directiva, e em derrogação do disposto no n.º 1, alínea a), do artigo 7.º, os Estados membros podem permitir que nas embalagens, recipientes ou rótulos a denominação reservada seja acompanhada da denominação anteriormente utilizada de acordo com os usos ou disposições nacionais em vigor no momento da notificação da presente directiva.

2. Durante um período des três anos a contar da data da notificação da presente directiva, e em derrogação do disposto no artigo 8.º, os Estados-membros reservarão o emprego da menção «halbbitter» para o chocolate que contenha no mínimo 50 % de matéria seca total de cacau, ou seja, no mínimo 18 % de manteiga de cacau.

Artigo 10.º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que o comércio dos produtos referidos no artigo 1.º, conformes às definições e normas previstas na presente directiva e seu Anexo I, não possa ser entravado pela aplicação das disposições nacionais não harmonizadas que regulam a composição, características de fabrico, acondicionamento ou rotulagem desses produtos ou dos géneros alimentícios em geral.

2. O n.º 1 não é aplicável às disposições não harmonizadas justificadas por razões:

— de protecção da saúde pública;

— de repressão de fraudes, na condição de essas disposições não serem de natureza a dificultar a aplicação das definições e normas previstas pela presente directiva;

— de protecção da propriedade industrial e comercial, de indicações de proveniência, de denominação de origem e de repressão da concorrência desleal.

Artigo 11.º

Serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 12.º:

a) As modalidades de colheita de amostras e os métodos de análise necessários para o controlo dos critérios de pureza referidos no n.º 1, alínea b), do artigo 5.º;

b) As modalidades de colheita de amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e características de fabrico dos produtos definidos no Anexo I.

▼B

Artigo 12.º

1. Quando for feita remissão para o procedimento definido no presente artigo, o assunto submetido à apreciação do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão do Conselho de 13 Novembro de 1969, a seguir denominado «Comité», pelo seu presidente, quer por iniciativa deste quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá ao Comité um projecto de medidas a tomar. O Comité emitirá o seu parecer relativamente a este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência do assunto em causa. Pronunciar-se-á por uma maioria de ►A2 cinquenta e quatro ◄ votos, sendo atribuída aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não participará na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas previstas quando forem conformes ao parecer do Comité;

b) Quando as medidas previstas não forem conformes ao parecer do Comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada;

c) Se, decorridos três meses a contar da data de apresentação da proposta ao Conselho, este não tiver tomado uma decisão, as medidas propostas serão adoptadas pela Comissão.

Artigo 13.º

1. O artigo 12.º será aplicável ►M8 durante um período de dois anos a contar da data em que o assunto foi submetido pela primeira vez à apreciação do Comité, depois de 1 de Janeiro de 1985 ◄ por força do n.º 1 do artigo 12.º

Artigo 14.º

1. A presente directiva aplicar-se-á igualmente aos produtos importados de países terceiros e destinados ao consumo na Comunidade.

2. A presente directiva não prejudica as disposições das legislações nacionais:

a) Por força das quais é actualmente admitida ou proibida a adição, aos diferentes produtos de chocolate definidos no Anexo I, de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau. O Conselho decidirá, sob proposta da Comissão e no termo de um prazo de três anos a contar da data da notificação da presente directiva, relativamente às possibilidades e modalidades de extensão da utilização dessas gorduras ao conjunto da Comunidade;

b) Por força das quais a venda a retalho dos diferentes produtos de chocolate sem embalagem é proibida ou autorizada;

c) ►M3 Por força das quais é proibida a comercialização dos produtos apresentados sob a forma de tablette ou barra de peso superior a 75 g e não superior a 85 g. ◄ O Conselho, sob proposta da Comissão, determinará ulteriormente as modalidades aplicáveis a este respeito, três anos após a notificação da presente directiva;

d) Que regulamentam a rotulagem de modo menos rigoroso, aquando da venda a retalho dos produtos de fantasia tais como figurinhas, cigarros, ovos e bombons de chocolate ou «pralines» a granel; neste caso, estas disposições podem impor unicamente a aposição de um letreiro na proximidade do produto exposto;

e) Que são aplicáveis aos produtos dietéticos até à entrada em vigor de disposições comunitárias nesta matéria;

f) Por força das quais é permitida a comercialização de produtos de chocolate diferentes dos definidos no Anexo I sob as designações de «chocolate com natas» e de «chocolate de leite magro».

3. A presente directiva não se aplicará aos produtos enumerados no ponto 1 do Anexo I e destinados à exportação para fora da Comunidade.

▼B

Artigo 15.º

►M1 Antes de ►M2 1 de Julho de 1975 ◄ os Estados-membros alterarão, se necessário, as suas legislações para darem cumprimento às disposições da presente directiva e desse facto informarão imediatamente a Comissão. ◄ ►M3 A legislação assim alterada será aplicada de modo a:

— admitir o comércio dos produtos conformes às disposições da presente directiva, a partir de 1 de Janeiro de 1976;

— proibir o comércio dos produtos não conformes às disposições da presente directiva, a partir de 1 de Janeiro de 1977. ◄

Artigo 16.º

A presente directiva aplicar-se-á igualmente aos departementos ultramarinos franceses.

Artigo 17.º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

▼B

ANEXO I

1. Para efeitos do disposto nesta directiva, entende-se por:

1.1. *Sementes de cacau*

Sementes inteiras do cacaueiro (Theobroma cacao L.) fermentadas a secas.

1.2. *Granulado de cacau*

Sementes de cacau, torradas ou não, após terem sido limpas, descascadas e separadas do germe que, sem prejuízo das disposições do ponto 2, não contenham mais de 5 % de casca e germe não eliminados nem mais de 10 % de cinzas, percentagens estas calculadas em relação ao peso da matéria seca e desengordurada.

1.3. *Moinha de cacau*

Elementos de sementes de cacau que se apresentam sob a forma de pequenas partículas, recolhidas separadamente aquando das operações de descasque e separação do germe, contendo no mínimo 20 % de gordura, calculada em relação ao peso da matéria seca.

1.4. *Cacau em pasta ou pasta de cacau*

Granulado de cacau reduzido a pasta por meio de um processo mecânico e não privado de qualquer parte da sua matéria gorda natural.

1.5. *Torta de cacau*

Granulado de cacau ou pasta de cacau transformada em torta por um processo mecânico e contendo, sem prejuízo da definição de torta de cacau magro, no mínimo 20 % de manteiga de cacau, percentagem esta calculada em relação ao peso da matéria seca, e no máximo 9 % de humidade.

1.6. *Torta de cacau magra, torta de cacau fortemente desengordurada*

Torta de cacau, cujo teor mínimo em manteiga de cacau, calculado em relação ao peso da matéria seca, é de 8 %.

1.7. *Torta de cacau de extrusão («expeller»)*

Sementes de cacau, moinha de cacau com ou sem granulado de cacau ou torta de cacau, transformados em torta por extrusão («expeller»).

1.8. *Cacau em pó, cacau*

Torta de cacau obtida por pressão hidráulica, transformada em pó por um processo mecânico e contendo, sem prejuízo da definição de cacau magro em pó, no mínimo 20 % de manteiga de cacau, percentagem esta calculada em relação ao peso da matéria seca, e no máximo 9 % de humidade.

1.9. *Cacau magro em pó, cacau magro, cacau fortemente desengordurado em pó, cacau fortemente desengordurado*

Cacau em pó cujo teor mínimo em manteiga de cacau, calculado em relação ao peso da matéria seca, é de 8 %.

1.10. *Cacau em pó com açúcar, cacau com açúar, chocolate em pó*

Produto resultante da mistura de cacau em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g de produto contenham, no mínimo, 32 g de cacau em pó.

1.11. *Cacau em pó para culinária, cacau para culinária, chocolate em pó para culinária*

Produto resultante da mistura de cacau em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g de produto contenham, no mínimo, 25 g de cacau em pó.

1.12. *Cacau magro em pó com açúar, cacau magro com açúcar, cacau fortemente desengordurado em pó com açúcar, cacau fortemente desengordurado com açúcar*

Produto resultante da mistura de cacau magro em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g de produto contenham, no mínimo, 32 g de cacau magro em pó.

▼B

1.13. *Cacau magro em pó para culinária, cacau magro para culinária, cacau fortemente desengordurado em pó para culinária, cacau fortemente desengordurado para culinária*

Produto resultante da mistura de cacau magro em pó e de sacarose, em proporção tal que 100 g do produto contenham, no mínimo, 25 g de cacau magro em pó.

1.14. *Manteiga de cacau*

Matéria gorda obtida a partir de sementes de cacau ou de partes de sementes de cacau e conforme às disposições seguintes:

— *manteiga de cacau de pressão ou manteiga de cacau*

manteiga de cacau obtida por pressão a partir de um de vários dos produtos seguintes:

granulado de cacau, pasta de cacau, torta de cacau, torta de cacau magra.

Deve obedecer às características seguintes:

— teor em matérias insaponificáveis, determinando pelo éter de petróleo,	0,35 % no máximo
— ►**M3** teor em ácidos gordos livres ◄;	1,75 % no máximo (expressa em ácido oleico)

— *manteiga de cacau de extrusão* («expeller»)

manteiga de cacau obtida por extrusão («expeller») a partir de sementes de cacau ou da sua mistura com granulado de cacau, pasta de cacau, torta de cacau ou torta de cacau magra.

Deve obedecer às características seguintes:

— teor em matérias insaponificáveis, determinado pelo éter de petróleo,	0,50 % no máximo
— ►**M3** teor em ácidos gordos livres ◄;	1,75 % no máximo (expressa em ácido oleico)

— *manteiga de cacau refinada*

manteiga de cacau obtida por pressão, por extrusão («expeller») por extracção por meio de solvente ou por combinação destes processos, a partir de uma ou várias das matérias-primas seguintes:

sementes de cacau, granulado de cacau, moinha de cacau, pasta de cacau, torta de cacau, torta de cacau magra, torta de cacau de extrusão, e refinada em conformidade com o ponto 3, alínea b); sempre que a manteiga de cacau produzida, quer pelo próprio fabricante de «manteiga de cacau refinada», quer por outro fabricante, for utilizada como matéria-prima intermediária, deve ser obtida a partir das matérias-primas acima enumeradas.

Deve obedecer às características seguintes:

— teor em matérias insaponificáveis, determinado pelo éter de petróleo,	0,50 % no máximo
— ►**M3** teor em ácidos gordos livres ◄;	1,75 % no máximo (expressa em ácido oleico)
— teor em gorduras provenientes das cascas e germes	não superior, proporcionalmente, ao teor existente naturalmente nas sementes de cacau.

1.15. *Gordura de cacau*

Gordura obtida a partir de sementes de cacau ou de partes de sementes de cacau, que não está conforme às características fixadas para as diferentes categorias de manteiga de cacau.

1.16. *Chocolate*

Produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó, cacau magro em pó e de sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, e contendo, sem prejuízo das definições de granulado de chocolate, chocolate de avelãs «gianduja» e chocolate de cobertura, no mínimo 35 %

▼B

de matéria seca total de cacau, no mínimo 14 % de cacau seco desengordurado e 18 % de manteiga de cacau, sendo estas percentagens calculadas após dedução do peso das adições previstas nos pontos 5 a 8.

1.17. *Chocolate para culinária*

Produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó e sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, e contendo no mínimo 30 % de matéria seca total de cacau, pelo menos 12 % de cacau seco desengordurado e 18 % de manteiga de cacau, sendo estas percentages calculadas após dedução do peso das adições previstas nos pontos 5 a 8.

1.18. *Chocolate em grânulos «vermicelle» ou chocolate em flocos*

Chocolate sob a forma de granulados ou de flocos, cujo teor mínimo em matéria seca total de cacau é de 32 % e em manteiga de cacau de 12 %.

▼M5

1.19. *Chocolate de avelãs «gianduja» (ou um dos derivados da palavra «gianduja»)*

Produto obtido a partir de chocolate, cujo teor minimo em matéria seca total de cacau é de 32 % e em cacau seco desengordurado de 8 %, e a partir de avelãs finamente moídas, em proporção tal que 100 g de produto contenham no máximo 40 g e no mínimo 20 g de avelãs.

Podem, outrossim, ser adicionados:

— leite ou produtos provenientes da desidratação parcial ou total do leite completo ou do leite parcial ou totalmente desnatado, numa proporção tal que o produto acabado não contenha, em peso, mais de 5 % de matéria seca total de origem láctea, com um máximo de 1,25 % de gordura butírica;

— amêndoas, avelãs e nozes, inteiras ou em pedaços, numa proporção tal que o peso destas adições, acrescentado ao das avelãs moídas, não ultrapasse 60 % do peso total do produto.

▼B

1.20. *Chocolate de cobertura*

Chocolate cujo teor mínimo em manteiga de cacau é de 31 % e em cacau seco desengordurado de 2,5 %; se o chocolate de cobertura for designado por «chocolate de cobertura escuro», o seu teor mínimo em manteiga de cacau será de 31 % e em cacau seco desengordurado de 16 %.

▼M3

1.21. *Chocolate de leite*

Produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó e sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, bem como a partir de leite ou de produtos provenientes da desidratação parcial ou total do leite completo ou do leite parcial ou totalmente desnatado, e eventualmente de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, manteiga ou gordura butírica; deve apresentar as seguintes características, ressalvadas as definições de chocolate de leite em grânulos (vermicello), chocolate de leite e avelãs «gianduja» e chocolate de leite de cobertura:

— matéria seca total de cacau	25 % no mínimo,
— cacau seco desengordurado	2,5 % no mínimo,
— matéria seca total de origem láctea proveniente dos ingredientes acima enumerados	14 % no mínimo,
— gordura butírica	3,5 % no mínimo,
— matéria gorda total	25 % no mínimo,
— sacarose	55 % no máximo,

sendo estas percentagens calculadas após dedução do peso das adições previstas nos pontos 5 e 8.

▼M3

1.22. *Chocolate de leite para culinária*

Produto obtido a partir de granulado de cacau, pasta de cacau, cacau em pó ou cacau magro em pó e sacarose, com ou sem adição de manteiga de cacau, bem como a partir de leite ou produtos provenientes da desidratação parcial ou total do leite completo ou do leite parcial ou totalmente desnatado, e eventualmente de nata, da nata parcial ou totalmente desidratada, da manteiga ou da gordura butírica; deve apresentar as seguintes características:

— matéria seca total de cacau	20 % no mínimo,
— cacau seco desengordurado	2,5 % no mínimo,
— matéria seca total de origem láctea proveniente dos ingredientes acima enumerados	20 % no mínimo,
— gordura butírica	5 % no mínimo,
— matéria gorda total	25 % no mínimo,
— sacarose	55 % no máximo,

Sendo estas percentagens calculadas após dedução do peso das adições previstas nos pontos 5 a 8.

1.23. *Chocolate de leite em grânulos (vermicello) ou chocolate de leite em flocos*

Chocolate de leite sob a forma de grânulos ou de flocos, com as seguintes características, que diferem das previstas no ponto 1.21.:

— matéria seca total de cacau	20 % no mínimo,
— matéria seca total de origem láctea proveniente dos ingredientes enumerados no ponto 1.21.	12 % no mínimo,
— gordura butírica	3 % no mínimo,
— matéria gorda total	12 % no mínimo,
— sacarose	66 % no máximo.

1.24. *Chocolate de leite e avelãs gianduja (ou um dos derivados da palavra gianduja)*

Produto obtido a partir de chocolate de leite, cujo teor mínimo em matéria seca total de origem láctea é de 10 %, e de avelãs finamente moídas, em proporção tal que 100 g de produto contenham, no máximo, 40 g e, no mínimo, 15 g de avelãs. Podem, além disso, ser adicionadas amêndoas, avelãs e nozes, inteiras ou em pedaços, numa proporção tal que o peso destas adições, acrescentado ao das avelãs moídas, não ultrapasse 60 % do peso total do produto.

▼B

1.25. *Chocolate de leite para cobertura*

Chocolate de leite cujo teor mínimo em gordura é de 31 %.

▼M3

1.26. *Chocolate branco*

Produto isento de matérias corantes, obtido a partir de manteiga de cacau e sacarose, bem como a partir de leite ou produtos provenientes da desidratação parcial ou total do leite completo ou do leite parcial ou totalmente desnatado, e eventualmente de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, manteiga ou gordura butírica; deve apresentar as seguintes características:

— manteiga de cacau	20 % no mínimo,
— matéria seca total de origem láctea proveniente dos ingredientes acima enumera	14 % no mínimo,
— gordura butírica	3,5 % no mínimo,
— sacarose	55 % no máximo,

▼M3

Sendo estas percentagens calculadas após dedução do peso das adições previstas nos pontos 5 a 8.

▼B

1.27. *Chocolate recheado*

Sem prejuízo das disposições aplicáveis ao recheio utilizado, o produto recheado, com exclusão dos produtos de paniticação fina, pastelaria e biscoitaria, cuja camada externa é constituída por chocolate, chocolate para culinária, chocolate de avelãs gianduja, chocolate de cobertura, chocolate de leite e avelãs gianduja, chocolate de leite de cobertura ou de chocolate branco, e representa no mínimo 25 % do peso total do produto.

1.28. *Bombom de chocolate (França), «praline» ou bombom de chocolate (Bélgica, Luxemburgo)*

O produto do tamanho de uma dentada constituído:

— por chocolate recheado, ou

— por justaposição de camadas de chocolate, chocolate para culinária, chocolate de avelãs gianduja, chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite e avelãsgianduja, chocolate de leite de cobertura ou chocolate branco e de camadas de outras matérias comestíveis, desde que as camadas dos produtos de chocolate sejam, pelo menos, parcial e claramente visíveis a representem no mínimo 25 % do peso total do produto, ou

— por uma mistura de chocolate, chocolate para culinária, chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária ou chocolate de leite para cobertura e outras matérias alimentícias, com exclusão de:

  — farinhas, amidos e féculas,

  — sem prejuízo do n.º 2, alínea a), do artigo 14.º, matéria gorda que não a manteiga de cacau e gordura proveniente do leite,

desde que os produtos de chocolate representem, no mínimo, 25 % do peso total do produto.

2. As sementes de cacau, o granulado de cacau, a moinha de cacau, a pasta de cacau, a torta de cacau, a torta de cacau magra, a torta de cacau de extrusão, o cacau em pó e o cacau magro em pó podem ser alcalinizados por um ou vários dos produtos seguintes: carbonatos alcalinos, hidróxidos alcalinos, carbonato de magnésio, óxido de magnésio, suluções amoniacais, desde que a quantidade de alcalinizante adicionada, expressa em carbonato de potássio, não ultrapasse 5 % do peso da matéria seca e desengordurada.

Aos produtos de cacau assim tratados pode ser adicionado ácido cítrico ou ácido tartárico numa quantidade que não ultrapasse 0,5 % do peso total do produto.

O teor máximo em cinzas do produto é de 14 % da matéria seca desengordurada, se o produto tiver sofrido o tratamento acima previsto.

3. a) A manteiga de cacau só pode ser submetida aos tratamentos a seguir enumerados;

  — filtração, centrifugação ou outros processos físicos usuais para efectuar a desmucilaginação,

  — tratamento pelo vapor de água sobreaquecido no vácuo e outros processos físicos usuais para efectuar a desodorização;

b) Em relação à manteiga de cacau refinada serão, além disso, autorizados:

  — o tratamento por hidróxido alcalino ou substância similar usualmente utilizada tendo em vista a neutralização;

  — o tratamento com uma ou várias das substâncias seguintes:

    — bentonite,

    — carvões activos,

    — outras substâncias similares usualmente utilizadas tendo em vista a descoração.

4. Os produtos referidos no ponto 1 podem conter em substituição da sacarose:

— glucose cristalizada (dextrose), frutose, lactose ou maltose, até ao limite máximo de 5 % do peso total do produto e sem que seja necessário declará-lo,

— glucose cristalizada (dextrose) numa proporção superior a 5 % e não superior a 20 % do peso total do produto. Neste caso, a denominação do

▼B

produto será acompanhada da expressão «com glucose cristalizada» ou «com dextrose».

5. a) Com exclusão dos compostos aromáticos que lembrem o sabor do chocolate natural ou da matéria gorda do leite, podem ser adicionados à pasta de cacau e aos diversos tipos de cacau em pó, chocolate e chocolate de leite, ao chocolate branco e aos bombons de chocolate ou pralines, aromatos, substâncias aromáticas naturais, substâncias aromáticas sintéticas ou artificiais cuja composição química seja idêntica à dos principais constituintes das substâncias aromáticas naturais, bem como a etilvanilina;

b) Sem prejuízo do disposto no ponto 7, uma menção relativa a essa adição acompanhará a denominação nos produtos seguintes:

— pasta de cacau, chocolate de cobertura e chocolate de leite de cobertua,

— diversos tipos de cacau em pó, chocolate e chocolate de leite que não sejam de cobertura, assim como chocolate branco, desde que o gosto do aromato ou do aromatizante seja predominante.

Esta menção deve ser feita da forma seguinte:

— em caso de utilização de um aromato, pela indicação do nome deste,

▼M3

— em caso de utilização de substâncias aromáticas diferentes da etilvanilina, pela indicação «com gosto a…» ou «com aroma a…», acrescentada à denominação, acompanhada, em caracteres da mesma dimensão, por uma indicação que defina a natureza do gosto ou do aroma, sendo qualquer referência à origem natural reservada às substâncias aromáticas naturais,

▼B

— em caso de utilização de etilvanilina, pela indicação de «com etilvanilina» ou «aromatizado com etilvanilina».

6. A lecitina vegetal tecnicamente pura, cujo índice de peróxido (expresso em miliequivalentes por kg) não seja superior a 10, pode ser adicionada aos produtos referidos no ponto 1, com excepção do granulado de cacau.

A denominação do produto é acompanhada da menção desta adição e do seu teor, excepto quando a lecitina é incorporada nas diversas espécies de chocolate referidas nos pontos 1.16 a 1.28.

Os produtos enumerados no ponto 1 não podem conter mais do que 0,5 % do seu peso total em fosfatidos; todavia, esta percentagem pode elevar-se a 1 % para as diversas espécies de cacau em pó, chocolate de leite para culinária, bem como chocolate sob a forma de granulados ou flocos, e a 5 % para as diversas espécies de cacau em pó destinadas ao fabrico de preparados instantâneos, desde que as disposições que lhe são relativas o admitam e que a indicação desta finalidade seja feita nas embalagens e documentos comerciais.

7. a) Sem prejuízo do n.º 2, alínea a), do artigo 14.º, podem ser adicionados ao chocolate, chocolate para culinária, chocolate de cobertura, chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite de cobertura e chocolate branco outros géneros alimentícios, com excepção de farinhas, amidos e féculas, bem como de matéria gorda e seus preparados que não provenham exclusivamente do leite.

A quantidade destas substâncias, referida ao peso total do produto acabado, não pode ser:

i) Nem inferior a 5 %, nem superior no total a 40 %, quando adicionados em pedaços aparentes e separáveis;

ii) Superior no total a 30 % quando adicionados sob forma praticamente indiscernível;

iii) Sem prejuízo das disposições da alínea i), superior no total a 40 %, quando adicionados conjuntamente em pedaços aparentes e separáveis e sob forma praticamente indiscernível;

b) Uma menção relativa às matérias comestíveis adicionadas deve acompanhar a denominação dos produtos de chocolate referidos na alínea a).

Tal menção será, porém, proibida nos casos seguintes:

▼M3

i) Leite e produtos lácteos, quando o produto acabado não for chocolate de leite, chocolate de leite para culinária, chocolate de leite de cobertura ou chocolate branco;

▼B

ii) Café e bebidas espirituosas, quando a quantidade de cada um destes produtos, relativamente ao peso total do produto acabado, for inferior a 1 %;

iii) Outras matérias comestíveis incorporadas sob forma praticamente indescirnível, quando a quantidade de cada uma destas matérias, relativamente ao peso total do produto acabado, for inferior a 5 %;

c) No caso do chocolate recheado e dos bombons de chocolate ou pralines, as matérias comestíveis adicionadas referidas na alínea a), não serão incluídas na camada dos produtos de chocolate que, por força dos pontos 1.27 e 1.28, devem representar pelo menos 25 % do peso total.

8. O chocolate, o chocolate para culinária, o chocolate de leite, o chocolate de leite para culinária, o chocolate branco, o chocolate recheado bem como as pralines ou bombons de chocolate podem ser parcialmente guarnecidos à superfície com matérias comestíveis na proporção máxima de 10 % em relação ao seu peso total. Neste caso:

a) Os limites superiores de 40 % e 30 % fixados no ponto 7, alíneas a) e b), respectivamente, englobarão as matérias utilizadas na guarnição;

b) Os limites inferiores de 25 % fixados para a presença das diversas espécies de chocolate no chocolate recheado e nas pralines ou bombons de chocolate aplicar-se-ão ao peso total do produto, incluindo a guarnição.

▼B

ANEXO II

▼M6

Medidas especiais

▼B

1. Em derrogação do artigo 2.º da presente directiva, a Irlanda será dispensada da aplicação do artigo 6.º para os produtos comercializados no seu território, durante todo a período em que permaneçam autorizadas as unidades de peso legalmente utilizadas neste país no momento da sua adesão à Comunidade Económica Europeia.

▼M7

1 A Os Estados-membros podem autorizar a adição de sais de amónio dos ácidos fosfatidicos nos produtos de cacau e de chocolate referidos no ponto 1 do Anexo I, com excepção do granulado de cacau.

A denominação do produto será acompanhada pela menção desta adição e da sua percentagem, salvo quando os sais de amónio dos ácidos fosfatidicos forem acrescentados às diversas espécies de chocolate referidas nos pontos 1.16. a 1.28. do Anexo I.

Em caso de utilização dos fosfatidos de amónio, os teores máximos fixados no ponto 6, terceiro parágrafo, do Anexo I devem ser igualmente aplicados.

O Conselho pode, nos termos do disposto no artigo 100.º do Tratado, incluir esta substância no Anexo I.

▼M6

2. a) A presente directiva não prejudica as disposições da legislações nacionais em vigor em 1 de Agosto de 1973, por força das qual é admitida a utilização:

i) Do ácido fosfórico como agente de neutralização nos produtos de cacau alcalinizados, em conformidade com o ponto 2 do Anexo I;

ii) De substâncias aromáticas diferentes das previstas no ponto 5, alinea a), do Anexo I nos produtos de cacau e de chocolate referidos nesse ponto;

▼M7

iii) De polirricinoleato de poliglicerol e de triestearato de sorbitanos nos produtos de cacau e de chocolate referidos no ponto 6, primeiro parágrafo, do Anexo I.

▼M6

b) A derrogação prevista:

i) Na alínea a) em i) termina em 30 de Junho de 1981; contudo, antes do termo desse prazo, o Conselho pode, de acordo com o procedimento previsto no artigo 100.º do Tratado, incluir no Anexo I a substância referida na alínea a) em i); a inclusão desta substância no Anexo I só pode ser decidida se as investigaçóes cientificas tiverem provado a sua inocuidade para a saúde humana e se a sua utilização for necessária do ponto de vista económico;

ii) Na alínea a) em ii) termina numa data a ser fixada pelo Conselho antes de 1 de Janeiro de 1983, de acordo o procedimento previsto no artigo 100.º do Tratado e, em todo o caso, no momento em que for aplicada uma regulamentação comunitária que enumere as substâncias aromáticas que podem ser utilizadas nos géneros alimenticios;

iii) Na alínea a) em iii) termina em ►M7 31 de Dezembro de 1983 ◄; antes do termo desse prazo, porém, o Conselho pode, de acordo com o procedimento previsto no artigo 100.º do Tratado, incluir no ponto 6.º, primeiro parágrafo, do Anexo I os produtos referidos na alínea a) em iii).