Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

av den 24 juli 1973

om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kakao- och chokladvaror avsedda som livsmedel

(73/241/EEG)

(EGT L 228, 16.8.1973, s. 23)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Rådets direktiv 74/411/EEG av den 1 augusti 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Rådets direktiv 74/644/EEG av den 19 december 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Rådets direktiv 75/155/EEG av den 4 mars 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Rådets direktiv 76/628/EEG av den 20 juli 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Rådets direktiv 78/609/EEG av den 29 juni 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Rådets direktiv 78/842/EEG av den 10 oktober 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Rådets Direktiv 80/608/EEG av den 30 juni 1980	L 170	33	3.7.1980
►**M8**	Rådets direktiv 85/7/EEG av den 19 december 1984	L 2	22	3.1.1985

Ändrat genom:

►**A1**	Anslutningsakten för Grekland (*)	L 291	17	19.11.1979
►**A2**	Anslutningsakten för Spanien och Portugal	L 302	23	15.11.1985

(*) Denna rättsakt finns inte publicerad på svenska.

▼B

RÅDETS DIREKTIV

av den 24 juli 1973

om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kakao- och chokladvaror avsedda som livsmedel

(73/241/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 100 och 227 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande, och

med beaktande av följande:

Nationell lagstiftning förbehåller vissa beteckningar för olika kakaovaror och bestämmer deras sammansättning och tillverkningsspecifikationer och reglerar vidare hur beteckningarna skall användas vid marknadsföringen av dessa varor.

Förpackning av dessa varor är också underkastad tvingande bestämmelser i vissa medlemsstater.

De nuvarande skillnaderna mellan de nationella författningarna hindrar den fria rörligheten för olika slags kakao- och chokladvaror och kan medföra illojal konkurrens mellan företag och kan därigenom direkt påverka upprättandet av en väl fungerande gemensam marknad.

Det är därför nödvändigt att närma bestämmelserna om dessa varor till varandra och fastställa definitioner och gemensamma regler om sammansättning, tillverkningsspecifikationer, förpackning och märkning av dessa varor för att säkerställa den fria rörligheten.

Det är emellertid inte möjligt att i detta direktiv harmonisera alla de bestämmelser om livsmedel, som kan hämma handeln med kakao- och chokladvaror, även om de hinder som kommer att finnas kvar naturligtvis kommer att minska efter hand som nationella bestämmelser om livsmedel alltmer harmoniseras.

För att skydda konsumenterna i vissa medlemsstater används uttrycket ”halbbitter” för choklad med hög minimihalt av vissa ingredienser. Detta uttryck är inte lämpligt att använda inom hela gemenskapen. Det bör därför bestämmas att detta uttryck under tre år förbehålls för choklad med särskilt hög minimihalt av kakaotorrsubstans.

Användning av annat vegetabiliskt fett än kakaosmör i chokladvaror är tillåten i vissa medlemsstater och denna möjlighet utnyttjas i stor utsträckning. Ett beslut om möjligheterna och formerna för en vidgad användning av dessa fetter inom hela gemenskapen kan emellertid inte fattas för närvarande, eftersom nu tillgängliga ekonomiska och tekniska data inte är tillräckliga för ett slutligt ställningstagande. Frågan måste därför omprövas mot bakgrund av utvecklingen i framtiden.

Även om det redan är möjligt att fastställa en viktskala för chokladvaror som saluhålls i kakor eller stänger, är detta ännu inte möjligt för varor av kakaopulver, eftersom valet av olika nivåer i skalan i detta fall måste studeras närmare och eftersom detta inte kunnat slutföras, måste nivåerna väljas vid en senare tidpunkt.

De beteckningar som fastställs i detta direktiv för de olika kakao- och chokladvarorna avviker i vissa fall från dem som används i en eller flera av medlemsstaterna; det är därför önskvärt att konsumenterna får tillfälle att vänja sig vid dessa nya beteckningar genom att både de nya och de nuvarande beteckningarna får användas under en viss angiven period.

Arbetet dels med att fastställa de analysmetoder som behövs för att kontrollera att vissa varor uppfyller renhetskriterier och dels med att bestämma metoder för provtagning och analys för att kontrollera

▼B

sammansättning och tillverkningsspecifikationer för kakao- och chokladvaror är sådana åtgärder för genomförandet, som är av teknisk natur. För att förenkla och påskynda förfarandet bör uppgiften att godkänna dessa metoder överlämnas till kommissionen.

I varje fall, där rådet bemyndigar kommissionen att utarbeta regler för livsmedel, är det önskvärt att skapa förutsättningar för ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen inom Ständiga livsmedelskommittén som bildats enligt rådets beslut den 13 november 1969 ([1]).

Det är möjligt för företag att anpassa sina produktionsmetoder och omsätta sina lager inom högst två år sedan nya regler och definitioner antagits av medlemsstaterna. Tillämpningen av de viktskalor, som fastställts för vissa slag av förpackningar, gör det emellertid nödvändigt att anpassa den industriella utrustningen i medlemsstaterna och därför bör tidsfristen för att genomföra denna regel utsträckas till tre år.

Särskilda åtgärder behöver vidtas för att ta hänsyn till de nya medlemsstaternas speciella situation.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I detta direktiv avses med kakao- och chokladvaror sådana varor som är avsedda som livsmedel och som definieras i bilaga 1.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som behövs för att se till att de varor som avses i artikel 1 endast får saluhållas om de stämmer överens med de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv och i bilaga 1.

Artikel 3

1. De beteckningar som räknas upp i bilaga 1 avsnitt 1 skall gälla endast för de varor som definieras i det avsnittet och beteckningarna skall användas i handeln för att kännetecknа dessa varor.

Dock gäller följande undantag:

— Beteckningarna ”pralina” eller ”cioccolatino” får användas i Italien och beteckningen ”a chocolate” får användas i Irland och Storbritannien för att beteckna choklad, ren choklad, gianduja-nötchoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölkchoklad eller vit choklad i munsbitsstorlek.

— Samma beteckning ”milk chocolate” får i Irland och Storbritannien krävas för att beskriva de varor som definieras i bilaga 1 under punkterna 1.21 och 1.22, under förutsättning att beteckningen i båda fallen åtföljs av uppgiften ”mjölktorrsubstans: minst … %”, vilken anger den mängd mjölktorrsubstans som erhållits genom indunstning och som fastställs för var och en av de båda varuslagen.

▼M3

— Beteckningen ”filled chocolate” får på engelska ersättas med något av följande uttryck: ”chocolate with … filling”, ”chocolate with … centre”.

▼B

2. Föreskrifterna i punkt 1 skall emellertid inte påverka bestämmelser enligt vilka dessa beteckningar av sedvänja också kan användas för andra varor som inte kan förväxlas med dem som definieras i bilaga 1.

Artikel 4

Vid tillverkning av de varor som definieras i bilaga 1 får inte användas kakaobönor, som inte är friska och hälsosamma eller som inte motsvarar

([1]) EGT nr L 291, 19.11.1969, s. 9.

▼B

vedertagen handelskvalitet, och inte heller skal, groddar eller andra restprodukter från kakaosmör.

Artikel 5

1. Rådet skall på förslag av kommissionen enhälligt fastställa

a) en förteckning över de lösningsmedel som får användas för utvinning av kakaosmör,

b) renhetskriterier dels för kakaosmör och de lösningsmedel som används för utvinning av kakaosmöret och dels, vid behov, för de övriga varor som används som tillsatser eller för den behandling som anges i förteckningen i bilaga 1.

2. Tills förteckningen enligt punkt 1 a börjar gälla, får medlemsstaterna inte tillåta att något annat lösningsmedel används för utvinning av kakaosmör än petroleumeter 60/75, s.k. Essence B, eller dess rena huvudfraktion. Under denna tid får emellertid medlemsstaterna fortsätta att tillämpa nationella föreskrifter som tillåter andra lösningsmedel i fråga om varor som marknadsförs inom deras territorier.

3. Om något av de ämnen som anges i punkt 1 och 2 används i de varor som anges i artikel 1 eller om mängden av en eller flera av de ingredienser som med stöd av punkt 1 b ingår i ett sådant ämne skulle kunna utgöra fara för människors hälsa, får en medlemsstat för en tid av högst ett år återkalla tillståndet att använda detta ämne eller också minska den högsta tillåtna mängden av en eller flera sådana ingredienser. Medlemsstaten skall omedelbart underrätta kommissionen om detta, och kommissionen skall samråda med medlemsstaterna.

Rådet skall på kommissionens förslag enhälligt och utan dröjsmål besluta om åtgärder behöver vidtas och skall i så fall genom ett direktiv anta de ändringar som behövs. Rådet får också vid behov på kommissionens förslag med kvalificerad majoritet utsträcka tidsfristen i punkt 2 med högst ett år.

Artikel 6

▼M3

1. Choklad, söt choklad, gianduja nötchoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja nötmjölkchoklad, vit choklad och fylld choklad i form av kakor eller stänger, som väger minst 85 g och högst 500 g per styck, får endast marknadsföras i följande styckevikter: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200g, 250 g, 300 g, 400 g och 500 g.

▼M4

2. Om de varor av kakaopulver, som anges i bilaga 1 under punkt 1.8—1.13, förpackas i enheter med en nettovikt på 50 g eller mer men inte över 1 kg, får de endast marknadsföras med någon av följande nettovikter: 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g och 1 kg.

▼B

Artikel 7

1. Den enda information, som obligatoriskt skall finnas på förpackningar, behållare eller etiketter till varorna definierade i bilaga 1, och som skall vara väl synlig, klart läsbar och outplånlig, är följande:

a) Den beteckning som är förbehållen för varorna: För de varor som definieras i bilaga 1 punkt 1.27 skall beteckningen åtföljas av en upplysning till konsumenten om vilken fyllning som använts, oberoende av de bestämmelser som kan gälla för fyllningen.

b) För de varor som räknas upp i bilaga 1 under punkterna 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 och 1.22: uppgift om det totala innehållet av torr kakao genom uttrycket ”fasta kakaobeståndsdelar minst … %”.

c) För fylld choklad och dessertchoklad från chokladvaror av annat slag än mörk choklad och överdragschoklad skall dessutom lämnas en uppgift om vilket slags choklad som använts. Under fem år från anmälan av detta direktiv skall emellertid i fråga om dessertchoklad

▼B

en sådan kompletterande uppgift vara obligatorisk endast i de fall då dessa varor tillverkas av söt choklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt eller vit choklad, såvida detta ändå inte är obligatoriskt enligt nationella bestämmelser.

d) I förekommande fall de uppgifter som krävs enligt bilaga 1 avsnitt 4—7.

▼M3

e) Nettovikten, om inte varorna väger mindre än 50 g. I fråga om varor som väger mindre än 50 g per styck och saluhålls i förpackningar med två eller flera sådana varor, vars sammanlagda nettovikt är 50 g eller mer, anges emellertid antingen på det yttre omslaget den sammanlagda nettovikten eller på varje enhets omslag den individuella nettovikten per styck i den mån denna uppgift är klart läsbar från utsidan; i fråga om ihåliga varor får denna uppgift ersättas med uppgift om lägsta nettovikt.

▼B

f) Namn eller firmanamn och adress eller registrerad hemort i fråga om tillverkaren eller förpackaren eller en säljare som är verksam inom gemenskapen.

2. Med beaktande av punkt 1 och med förbehåll för de bestämmelser, som kommer att antas av gemenskapen om märkning av livsmedel, får medlemsstaterna behålla nationella bestämmelser som kräver uppgift om

a) fabriken i fråga om inhemsk tillverkning,

b) ursprungslandet, även om denna uppgift inte krävs för varor som tillverkats inom gemenskapen.

▼M3

2.a När de varor som definieras i bilaga 1 läggs i förpackningar eller behållare som rymmer en nettovikt av minst 10 kg och inte saluhålls i detaljhandeln, behöver följande uppgift lämnas endast i medföljande dokument: uppgifter som avses i 1 b—e tillsammans med de uppgifter som anges i punkt 1 f för varor definierade i bilaga 1, punkt 1.1—1.7.

▼B

3. Bortsett från vad som föreskrivs i punkt 1 får medlemsstaterna inte reglera hur uppgifterna enligt den punkten skall utformas.

Medlemsstaterna får emellertid förbjuda handel inom sina territorier med

— varor som definieras i bilaga 1, om de i punkt 1 a, c och d föreskrivna uppgifterna inte anges på förpackningen eller behållaren på det nationella språket eller språken,

— varor som definieras i bilaga 1 under punkt 1.22, om beteckningen ”mjölkchoklad” anges på förpackningen.

Artikel 8

Huvudbeteckningarna ”choklad” och ”mjölkchoklad” får kompletteras med deklarationer eller adjektiv som avser kvalitet, endast

a) om chokladen har en sammanlagd halt av kakaotorrsubstans på minst 43 %, varav minst 26 % kakaosmör,

b) om mjölkchokladen inte innehåller mer än 50 % sackaros och minst 30 % kakaotorrsubstans och 18 % mjölktorrsubstans som utvunnits genom indunstning och innehåller minst 4,5 % smörfett.

Artikel 9

1. Utan hinder av artikel 7.1 a får medlemsstaterna under fyra år efter anmälan av detta direktiv tillåta att en varas här föreskrivna beteckning anges på förpackningar, behållare eller etiketter tillsammans med den beteckning som vid tiden för anmälan av detta direktiv tidigare användes i enlighet med sedvänja eller bestämmelser i det egna landet.

2. Utan hinder av artikel 8 skall medlemsstaterna under tre år från anmälan av detta direktiv begränsa användningen av uttrycket

▼B

”halbbitter” till choklad som innehåller minst 50 % kakaotorrsubstans, varav minst 18 % kakaosmör.

Artikel 10

1. Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som krävs för att säkerställa att handeln med de varor, som avses i artikel 1 och som stämmer överens med definitionerna och reglerna i detta direktiv och bilaga 1, inte hindras genom tillämpning av nationella icke-harmoniserade bestämmelser om sammansättning, tillverkningsspecifikationer, förpackning eller märkning av framför allt dessa varor eller av livsmedel i allmänhet.

2. Punkt 1 gäller inte sådana icke-harmoniserade bestämmelser som motiveras av behovet

— att skydda folkhälsan,

— att förebygga oredlighet, om inte sådana bestämmelser kan hindra tillämpningen av de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv,

— att skydda industriell och kommersiell äganderätt att lämna uppgift om exportland och ursprungsbeteckning och att förebygga illojal konkurrens.

Artikel 11

Följande skall bestämmas i enlighet med artikel 12:

a) De förfaranden för provtagning och de analysmetoder som behövs för att kontrollera att de renhetskriterier som anges i artikel 5.1 b har tillgodosetts.

b) De förfaranden för provtagning och de analysmetoder som behövs för att kontrollera att reglerna för varornas sammansättning och tillverkningsspecifikationer enligt bilaga 1 har följts.

Artikel 12

1. När denna artikel tillämpas, skall ärendet hänskjutas till Ständiga livsmedelskommittén, som bildats genom rådets beslut den 13 november 1969 (i det följande kallad ”kommittén”), av dess ordförande, antingen på dennes initiativ eller på begäran av en representant för någon medlemsstat.

2. Kommissionens representant skall till kommittén överlämna ett förslag till de åtgärder som bör vidtas. Kommittén skall avge sitt yttrande över förslaget inom en tid som ordföranden får bestämma med hänsyn till hur brådskande ärendet är. Yttranden skall avges med ►A2 femtiofyra ◄ rösters majoritet, varvid medlemsstaternas röster skall vägas på det sätt som anges i artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

3. a) När de föreslagna åtgärderna stämmer överens med kommitténs yttrande, skall kommissionen godkänna dem

b) När de föreslagna åtgärderna inte stämmer överens med kommitténs yttrande, eller om inget yttrande avgetts, skall kommissionen utan dröjsmål till rådet lägga fram ett förslag till de åtgärder som bör vidtas. Rådet skall fatta beslut med kvalificerad majoritet.

c) Om rådet inom tre månader efter den dag då förslaget lagts fram inte fattat något beslut, skall de föreslagna åtgärderna godkännas av kommissionen.

Artikel 13

Föreskrifterna enligt artikel 12 skall tillämpas ►M8 för en period av två år från den dag efter den 1 januari 1985 då ärendet först hänsköts till kommittén ◄ enligt artikel 12.1.

▼B

Artikel 14

1. Detta direktiv skall även gälla för varor som importeras från tredje land och som är avsedda för konsumtion inom gemenskapen.

2. Detta direktiv skall inte påverka följande bestämmelser i nationell lagstiftning:

a) Bestämmelser som för närvarande tillåter eller förbjuder tillsats av andra vegetabiliska fetter än kakaosmör i de chokladvaror som definieras i bilaga 1. Efter tre år från anmälan av detta direktiv skall rådet på kommissionens förslag besluta om möjligheterna och formerna för att utvidga användningen av dessa fetter till hela gemenskapen.

b) Bestämmelser som tillåter eller förbjuder detaljhandel med olika oförpackade chokladvaror.

►M3 c) Bestämmelser som förbjuder marknadsföring av varor i form av kakor eller stänger som väger mer än 75 g men högst 85 g. ◄ Rådet skall senare på förslag av kommissionen besluta om vilka åtgärder som skall vidtas för detta ändamål tre år efter anmälan av detta direktiv.

d) Bestämmelser som innehåller mindre stränga bestämmelser om märkning i detaljhandeln av lyxartiklar såsom små figurer, cigaretter, ägg och choklad i lös vikt. I sådana fall behöver i föreskrifterna bara krävas att en skylt placeras nära varan.

e) Bestämmelser som gäller för dietetiska produkter, förrän gemenskapens föreskrifter om dessa träder i kraft.

f) Bestämmelser som tillåter att andra chokladvaror än de som definieras i bilaga 1 saluhålls under beteckningarna ”gräddchoklad” eller ”skummjölkchoklad”.

3. Detta direktiv gäller inte varor som räknas upp i bilaga 1 avsnitt 1 om de är avsedda för export från gemenskapen.

Artikel 15

►M1 Före den ►M2 1 juli 1975 ◄ skall medlemsstaterna, vid behov, ändra sin lagstiftning i enlighet med detta direktiv och genast underrätta kommissionen om detta. ◄ ►M3 De ändrade författningarna skall tillämpas så att de

— från och med den 1 januari 1976 tillåter handel med varor som stämmer överens med bestämmelserna i detta direktiv,

— från och med den 1 januari 1977 förbjuder handel med varor som inte stämmer överens med bestämmelserna i detta direktiv. ◄

Artikel 16

Detta direktiv skall gälla i franska områden utanför moderlandet.

Artikel 17

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA 1

1. I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

1.1 *Kakaobönor*

Frön från kakaoträdet (Theobroma cacao L.) som fermenterats och torkats.

1.2 *Kakaokärnor*

Kakaobönor, rostade eller orostade, som rensats och befriats från skal och groddar och som, utan hinder av föreskrifterna i punkt 2, innehåller högst 5 % rester av skal eller groddar och högst 10 % aska — baserat på den fettfria torrsubstansens vikt.

1.3 *Kakaodamm*

Bitar av kakaobönor i form av småpartiklar, som samlats upp separat vid avskiljning av skal och groddar och har en fetthalt av minst 20 % baserad på torrsubstansens vikt.

1.4 *Kakaomassa*

Kakaokärnor som genom en mekanisk process har omvandlats till pasta utan att förlora något av sin naturliga fetthalt.

1.5 *Kakaopresskaka*

Kakokärnor eller kakaomassa som genom en mekanisk process omvandlats till en presskaka och som, utan hinder av definitionen på fettreducerad pressad kakaopresskaka, innehåller minst 20 % kakaosmör — detta procenttal skall baseras på torrsubstansens vikt — och som har en vattenhalt av högst 9 %.

1.6 *Fettreducerad kakaopresskaka*

Kakaopresskaka som innehåller minst 8 % kakaosmör baserat på torrsubstansens vikt.

1.7 *Expeller-kakaopresskaka*

Kakaobönor, kakaodamm med eller utan kakaobönor eller kakaopresskaka, som omvandlats till en kaka genom expellerpressning.

1.8 *Kakao, kakaopulver*

Kakaopresskaka som erhållits genom hydrauliskt tryck och som omvandlats till pulver genom en mekanisk process och som, utan hinder av definitionen på fettreducerat kakaopulver, innehåller minst 20 % kakaosmör — detta procenttal skall baseras på torrsubstansens vikt — och som har en vattenhalt av högst 9 %.

1.9 *Fettreducerad kakao, fettreducerat kakaopulver*

Kakaopulver med minst 8 % kakofett baserat på torrsubstansens vikt.

1.10 *Sötad kakao, sötat kakaopulver*

En vara som erhållits genom att kakaopulver blandats med sackaros, så att 100 g av blandningen innehåller minst 32 g kakaopulver.

1.11 *Drickchoklad (i pulverform)*

En vara som erhållits genom att kakaopulver blandats med sackaros så att 100 g av blandningen innehåller minst 25 g kakaopulver.

1.12 *Sötad fettreducerad kakao, sötat fettreducerat kakaopulver*

En vara som erhållits genom att fettreducerat kakaopulver blandats med sackaros så att 100 g av blandningen innehåller minst 32 g fettreducerat kakaopulver.

▼B

1.13 *Fettreducerad drickchoklad (i pulverform)*

En vara som erhållits genom att fettreducerat kakaopulver blandats med sackaros så att 100 g av blandningen innehåller minst 25 g fettreducerat kakaopulver.

1.14 *Kakaosmör*

Fett som erhållits från kakaobönor eller delar av kakaobönor och som uppfyller följande villkor: kakaosmör får finnas i någon av följande former och ha en av följande beteckningar:

— *Pressat kakaosmör eller kakaosmör*

kakaosmör som framställts genom pressning ur en eller flera av följande råvaror:

kakaokärnor, kakaomassa, kakaopresskaka, fettreducerad kakaopresskaka.

Detta smör skall ha följande egenskaper:

— halten av oförtvålbar substans bestämd genom extraktion med petroleum-eter	högst 0,35 %
— ►M3 innehåll av fria fettsyror ◄	högst 1,75 % (uttryckt som oljesyra)

— *Expeller-kakaosmör*

Kakaosmör som erhållits genom torsion (expelleringsprocessen) från kakaobönor eller från en blandning av kakaobönor, kakaokärnor, kakaomassa, kakaopresskaka eller fettreducerad kakaopresskaka.

Detta smör skall ha följande egenskaper:

— halten av oförtvålbar substans bestämd genom extraktion med petroleum-eter	högst 0,50 %
— ►M3 innehåll av fria fettsyror ◄	högst 1,75 % (uttryckt som oljesyra)

— *Raffinerat kakaosmör*

Kakaosmör som — genom pressning, genom torsion (expelleringsprocessen), genom extraktion med lösningsmedel eller genom en kombination av dessa metoder — erhållits ur en eller flera av följande råvaror:

Kakaobönor, kakaokärnor, kakaodamm, kakaomassa, kakaopresskaka, fettreducerad pressad kakaopresskaka, expeller-presskaka som raffinerats enligt föreskrifterna i punkt 3 b. När kakaosmör, berett antingen av den som själv producerar ”raffinerat kakaosmör” eller av någon annan producent, används som sekundär råvara, skall det ha erhållits från här uppräknade råvaror.

Detta smör skall ha följande egenskaper:

— halten av oförtvålbar substans bestämd genom extraktion med petroleum-eter	högst 0,50 %
— ►M3 innehåll av fria fettsyror ◄	högst 1,75 % (uttryckt som oljesyra)
— fetthalt från skal och groddar	proportionellt inte högre halt kakaosmör än som förekommer naturligt i kakaobönor.

1.15 *Kakaofett*

Fett som erhållits från kakaobönor eller från delar av kakaobönor och som inte har de egenskaper som fastställts för de olika kategorierna av kakaosmör.

1.16 *Mörk choklad*

En vara som framställts av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros med eller utan tillsats av kakaosmör och som utan hinder av definitionen av chokladströssel, gianduja nötchoklad och överdragschoklad totalt innehåller minst 35 % kakaotorrsubstans — varav minst 14 % fettfri kakaotorrsubstans och 18 % kakaosmör. Dessa

▼B

procentsatser skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5—8 har dragits ifrån.

1.17 *Söt choklad*

En vara som framställts av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros med eller utan tillsats av kakaosmör och som innehåller totalt minst 30 % kakaotorrsubstans, varav minst 12 % fettfri kakaotorrsubstans och 18 % kakaosmör. Dessa procentsatser skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5—8 har dragits ifrån.

1.18 *Chokladströssel, chokladflingor*

Choklad i form av strössel eller flingor och som innehåller totalt minst 32 % kakaotorrsubstans inklusive 12 % kakaosmör.

▼M5

1.19 *Gianduja nötchoklad (eller en beteckning med avledning av ordet "gianduja")*

En vara som framställts dels av choklad som innehåller minst 32 % kakaotorrsubstans med minst 8 % fettfri kakaotorrsubstans och dels av finhackade hasselnötter i sådan mängd att 100 g av varan innehåller minst 20 g och högst 40 g nötter.

Följande kan också tillsättas:

— Mjölk eller torrsubstans framställd genom torkning helt eller delvis av oskummad mjölk eller av helt eller delvis skummad mjölk i sådana proportioner att den färdiga varan innehåller totalt högst 5 viktprocent torr mjölksubstans med högst 1,25 % smörfett.

— Mandel, hasselnötter och andra nötsorter, antingen hela eller sönderdelade, får också tillsättas i sådan mängd att de tillsammans med de hackade nötterna inte utgör mer än 60 % av varans totala vikt.

▼B

1.20 *Överdragschoklad*

Choklad som innehåller minst 31 % kakaosmör och 2,5 % fettfri kakaotorrsubstans. Om överdragschokladen kallas "mörk överdragschoklad", skall den innehålla minst 31 % kakaosmör och 16 % fettfri kakaotorrsubstans.

▼M3

1.21 *Mjölkchoklad*

En vara som framställts dels av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros med eller utan tillsats av kakaosmör, och dels av mjölk eller av torrsubstans från helt eller delvis torkad helmjölk eller från helt eller delvis skummad mjölk, och i förekommande fall, av grädde, helt eller delvis torkad grädde, smör eller smörfett. Varan skall — med förbehåll för definitionerna på mjölkchokladströssel, gianduja nötmjölkchoklad och överdragsmjölkchoklad — ha följande egenskaper:

— total halt kakaotorrsubstans	minst 25 %
— fettfri kakaotorrsubstans	minst 2,5 %
— total halt mjölktorrsubstans som kommer från de angivna ingredienserna	minst 14 %
— smörfett	minst 3,5 %
— total fetthalt	minst 25 %
— sackaros	högst 55 %

Dessa procenttal skall beräknas sedan vikten på de tillsatser, som anges i avsnitt 5-8, har dragits ifrån.

1.22 *Mjölkchoklad med hög mjölkhalt*

En vara som framställts dels av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros, med eller utan tillsats av kakaosmör, och dels av mjölk eller av torrsubstans från helt eller delvis torkad helmjölk eller från helt eller delvis skummad mjölk och eventuellt av grädde, helt eller delvis dehydrerad grädde, smör eller smörfett.

▼M3

Varan skall ha följande egenskaper:

— total halt kakaotorrsubstans	minst 20 %
— fettfri kakaotorrsubstans	minst 2,5 %
— total halt mjölktorrsubstans som kommer från de angivna ingredienserna	minst 20 %
— smörfett	minst 5 %
— total fetthalt	minst 25 %
— sackaros	högst 55 %

Dessa procenttal skall beräknas sedan vikten på de tillsatser, som anges i avsnitt 5—8, har dragits ifrån.

1.23 *Mjölkchokladströssel, mjölkchokladflingor*

Mjölkchoklad i form av strössel eller flingor med följande egenskaper, vilka avviker från dem som anges i stycket 1, punkt 1.21:

— total halt kakaotorrsubstans	minst 20 %
— total halt mjölktorrsubstans som kommer från de under punkt 1.21 angivna ingredienserna	minst 12 %
— smörfett	minst 3 %
— total fetthalt	minst 12 %
— sackaros	högst 66 %

1.24 *Nötmjölkchoklad med gianduja (eller en beteckning med avledning av ordet ”gianduja”)*

En vara som framställts dels av mjölkchoklad med minst 10 % mjölktorrsubstans och dels av finmalda hasselnötter så att 100 g av varan innehåller högst 40 g och minst 15 g hasselnötter. Mandel, hasselnötter och andra nötsorter får också tillsättas, antingen hela eller sönderdelade, i sådan mängd att de tillsammans med de malda hasselnötterna inte utgör mer än 60 % av varans totala vikt.

▼B

1.25 *Överdragsmjölkchoklad*

Mjölkchoklad som innehåller minst 31 % fett.

▼M3

1.26 *Vit choklad*

En vara utan färgade substanser och som framställts av kakaosmör, sackaros och av mjölk eller torrsubstans som framställts av helt eller delvis torkad helmjölk eller helt eller delvis skummad mjölk och eventuellt av grädde, helt eller delvis dehydrerad grädde, smör eller smörfett. Varan skall ha följande egenskaper:

— total halt kakaosmör	minst 20 %
— total halt mjölktorrsubstans som kommer från de angivna ingredienserna	minst 14 %
— smörfett	minst 3,5 %
— sackaros	högst 55 %

Dessa procenttal skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5—8 har dragits ifrån.

▼B

1.27 *Fylld choklad*

Utan inskränkning i de bestämmelser som gäller för den använda fyllningen har den fyllda varan — med undantag för kexvaror eller konditorivaror som innehåller mjöl — en yttre del som dels består av mörk choklad, söt choklad, gianduja-nötchoklad, överdragschoklad, mjölkchoklad, mjölkcho-

▼B

klad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölkchoklad, överdragsmjölkchoklad eller vit choklad, och som dels utgör minst 25 % av varans totala vikt.

1.28 *Pralin*

En vara i munsbitsstorlek som består

— antingen av fylld choklad,

— eller av en kombination av mörk choklad, söt choklad, gianduja-nötchoklad, överdragschoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölkchoklad, överdragsmjölkchoklad eller vit choklad, tillsammans med andra ätliga ämnen så att chokladdelarna åtminstone delvis är klart synliga och utgör minst 25 % av varans totala vikt,

— eller också av en blandning av mörk choklad, söt choklad, överdragschoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, eller överdragsmjölkchoklad och andra ätliga ämnen utom

  — mjöl eller stärkelse

  — utan hinder av artikel 14.2 a, andra fetter än kakaosmör och mjölkfetter,

under förutsättning att chokladvarorna utgör minst 25 % av varans totala vikt.

2. Kakaobönor, kakaokärnor, kakaodamm, kakaomassa, kakaopresskaka, fettreducerad kakaopresskaka, expeller-presskaka, kakaopulver och fettreducerat kakaopulver får göras alkaliska endast genom ett eller flera av följande ämnen: alkaliska karbonater, alkaliska hydroxider, magnesiumkarbonat, magnesiumoxid, ammoniaklösningar, under förutsättning att mängden tillsatt alkaliseringsmedel, uttryckt som kaliumkarbonat, inte utgör mer än 5 viktprocent av den fettfria torrsubstansen.

Varor som behandlats på detta sätt får tillsättas med citronsyra eller vinsyra upp till 0,5 % av varans totala vikt.

Om varan har behandlats på det här beskrivna sättet, får askhalten i den fettfria torrsubstansen inte vara mer än 14 %.

3. a) Kakaosmör får endast behandlas med följande metoder:

  — Filtrering, centrifugering och andra fysikaliska processer som allmänt används för avslemning.

  — Behandling med överhettad ånga under vakuum och andra fysikaliska processer som allmänt används för deodorisering.

b) För raffinerat kakaosmör är även följande metoder tillåtna:

  — Behandling med alkalisubstans eller någon liknande allmänt använd metod för neutralisering.

  — Behandling med ett eller flera av följande ämnen:

    — bentonit

    — aktivt kol

    — andra liknande ämnen som allmänt används som blekningsmedel.

4. De varor som anges i avsnitt 1 får i stället för sackaros innehålla

— kristalliserad glukos (dextros), fruktos, laktos eller maltos upp till sammanlagt 5 % av varans totala vikt utan att detta behöver anges,

— kristalliserad glukos (dextros) i en mängd av mer än 5 % men inte över 20 % av varans totala vikt. I detta fall skall varans beteckning åtföljas av uppgiften ”med kristalliserad glukos” eller ”med dextros”.

5. a) Livsmedel med smaksättningseffekt, naturliga aromämnen och syntetiska eller artificiella aromämnen, vilkas kemiska sammansättning är identisk med huvudbeståndsdelarna i naturliga aromämnen (med undantag av arompreparat som påminner om smaken hos naturlig choklad eller naturligt mjölkfett), och etylvanillin får sättas till kakaomassa, de olika sorterna av kakaopulver, mörk choklad och mjölkchoklad, vit choklad och praliner.

b) Med förbehåll för föreskrifterna i avsnitt 7 skall användningen av dessa tillsatser uppges i anslutning till beteckningen på

  — kakaomassa, överdragschoklad och överdragsmjölkchoklad,

  — de olika slagen av kakaopulver, choklad och mjölkchoklad utom överdragschoklad samt vit choklad, när smaken av det tillsatta smakgivande livsmedlet eller av aromämnet dominerar.

  Dessa uppgifter skall lämnas

    — när ett livsmedel med smakgivande verkan används, genom att beteckningen på livsmedlet anges,

▼M3

— när andra smakämnen än etyl-vanillin används, genom att till beteckningen foga uttrycket ”…smak” eller ”…arom”. Uppgiften om arten av smak eller arom skall anges med lika stora bokstäver som orden ”smak” och ”arom”. Varje hänvisning till naturligt ursprung bör förbehållas naturliga smakämnen,

▼B

— när etylvanillin används, genom uppgiften ”med etylvanillin” eller ”etylvanillinsmak”.

6. Tekniskt rent vegetabiliskt lecitin med en peroxidhalt (uttryckt i milliekvivalenter per kg) som inte överstiger 10 får tillsättas de varor som anges i avsnitt 1 med undantag för kakaokärnor.

Varans beteckning skall åtföljas av en uppgift om denna tillsats och dess procentuella andel, utom då lecitin används som tillsats i de olika slag av choklad som anges under punkt 1.16—1.28.

De varor som anges i avsnitt 1 får inte innehålla mer än 0,5 % fosfatider av sin totala vikt. Denna procentandel skall dock ökas till 1 % för de olika slagen av kakaopulver, mjölkchoklad med hög mjölkhalt och chokladflingor, och till 5 % för de olika slag av kakaopulver som är avsedda för framställning av snabblösliga varor (instantprodukter), i den mån de bestämmelser som gäller för dem medger detta och under förutsättning att detta ändamål anges på förpackningar och för handelsdokument.

7. a) Utan inskränkning av artikel 14.2 a får ätliga ämnen — med undantag för mjöl, stärkelse, fetter och fettpreparat som inte kommer uteslutande från mjölk — tillsättas mörk choklad, söt choklad, överdragschoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, överdragsmjölkchoklad och vit choklad.

I förhållande till den färdiga varans totala vikt får mängden av dessa ämnen inte vara

i) mindre än 5 % eller mer än sammanlagt 40 %, om de har tillsatts i klart synliga och urskiljbara bitar,

ii) mer än sammanlagt 30 %, om de tillsatts i en form som i praktiken inte kan urskiljas,

iii) med beaktande av i) mer än sammanlagt 40 %, om de har tillsatts både i klart synliga, urskiljbara bitar och i en form som i praktiken inte kan urskiljas.

b) En uppgift om vilka ätliga ämnen som tillsatts skall anges efter beteckningen på de chokladvaror som avses under a.

En sådan uppgift är emellertid inte tillåten i fråga om

▼M3

i) mjölk och mjölkvaror när den färdiga varan inte är mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, överdragsmjölkchoklad eller vit choklad,

▼B

ii) kaffe och spirituosa, när vart och ett av dessa ämnen utgör mindre än 1 % av den färdiga varans totala vikt,

iii) andra ätliga ämnen som blandats in så att de i praktiken inte är urskiljbara, när vart och ett av dessa ämnen utgör mindre än 5 % av den färdiga varans totala vikt.

c) I fråga om fylld choklad och praliner får de tillsatta ätliga ämnen som avses i a inte medräknas i de delar av chokladvarorna som i enlighet med punkterna 1.27 och 1.28 skall utgöra minst 25 % av den totala vikten.

8. Mörk choklad, söt choklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, vit choklad, fylld choklad och praliner får delvis överdras med ätliga ämnen som utgör högst 10 % av den totala vikten. I detta fall

a) skall de övre gränserna på 40 % och 30 % som fastställts i punkt 7 a och b innefatta överdragsämnena,

b) skall den undre gränsen på 25 % som fastställts för andelen av de olika chokladsorterna i fylld choklad och i praliner avse varans totala vikt med överdrag.

▼B

BILAGA 2

▼M6

Särskilda åtgärder

▼B

1. Trots artikel 2 i detta direktiv behöver Irland inte tillämpa föreskrifterna i artikel 6 på varor som marknadsförs i Irland under den period då de viktenheter fortfarande gäller som enligt lag användes i detta land vid tiden för dess anslutning till Europeiska ekonomiska gemenskapen.

▼M7

1a. Medlemsstaterna får godkänna tillsats av ammoniumsalter av fosfatidsyror i de kakao- och chokladvaror som anges i bilaga 1 avsnitt 1 med undantag av kakaokärnor.

Varans beteckning skall åtföljas av en uppgift om denna tillsats och dess procentandel, utom när ammoniumsalter av fosfatidsyror tillsätts till de olika slag av choklad som anges i bilaga 1 under punkt 1.16-1.28.

Om ammoniumsalter av fosfatidsyror används, skall även de högsta tillåtna procentandelar gälla som anges i tredje stycket i bilaga 1 avsnitt 6.

Rådet får i enlighet med artikel 100 i fördraget föra in detta ämne i bilaga 1.

▼M6

2. a) Detta direktiv skall inte påverka de bestämmelser i nationell lagstiftning, som gäller den 1 augusti 1973 och som godkänner användning av

i) fosforsyra som neutraliserande ämne, i de kakaovaror som är alkaliserade i enlighet med bilaga 1, punkt 2,

ii) andra smakämnen än dem som anges i punkt 5 a i bilaga 1, i de kakao- och chokladvaror som anges i samma punkt,

▼M7

iii) polyglycerol-polyricinoleat och sorbitan-tristearat i de kakao- och chokladvaror som avses i första stycket i bilaga 1 avsnitt 6.

▼M6

b) I fråga om undantagen under a gäller följande:

i) a i skall upphöra den 30 juni 1981. Rådet får emellertid enligt artikel 100 i fördraget före denna dag i bilaga 1 föra in det ämne som anges i a i). Ett beslut att föra in detta ämne i bilaga 1 får endast fattas, om det genom vetenskaplig forskning har visats att ämnet inte är skadligt för människors hälsa och om det är nödvändigt att använda det av ekonomiska skäl.

ii) a ii skall upphöra den dag som enligt artikel 100 i fördraget fastställs av rådet före den 1 januari 1983 och i varje fall vid den tidpunkt då gemenskapens regler om smakämnen, som får användas i livsmedel, träder i kraft.

iii) a iii skall upphöra att gälla den ►M7 31 december 1983 ◄. Före denna dag får rådet dock enligt artikel 100 i fördraget föra in de ämnen, som anges under a iii i första stycket i avsnitt 6 i bilaga 1.