Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 24 juli 1973

betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeprodukten

(73/241/EEG)

(PB L 228 van 16.8.1973, blz. 23)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Richtlijn 74/411/EEG van de Raad van 1 augustus 1974	L 221	17	12.8.1974
►**M2**	Richtlijn 74/644/EEG van de Raad van 19 december 1974	L 349	63	28.12.1974
►**M3**	Richtlijn 75/155/EEG van de Raad van 4 maart 1975	L 64	21	11.3.1975
►**M4**	Richtlijn 76/628/EEG van de Raad van 20 juli 1976	L 223	1	16.8.1976
►**M5**	Richtlijn 78/609/EEG van de Raad van 29 juni 1978	L 197	10	22.7.1978
►**M6**	Richtlijn 78/842/EEG van de Raad van 10 oktober 1978	L 291	15	17.10.1978
►**M7**	Richtlijn 80/608/EEG van de Raad van 30 juni 1980	L 170	33	3.7.1980

Gewijzigd bij:

►**A1**	Toetredingsakte van Griekenland	L 291	17	19.11.1979

Gerectificeerd bij:

►**C1** Rectificatie PB L 45 van 19.2.1975, blz. 21 (73/241/EEG)

▼B

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 24 juli 1973

betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeprodukten

(73/241/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 100 en 227,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat krachtens de nationale wettelijke voorschriften bepaalde benamingen zijn gereserveerd voor diverse op basis van cacao verkregen produkten waarvan de samenstelling, de bereidingswijzen en het gebruik van de benamingen voor het in de handel brengen van deze produkten in die wettelijke voorschriften zijn vastgelegd;

Overwegende dat in sommige Lid-Staten ook voor de presentatie van deze produkten dwingende voorschriften gelden;

Overwegende dat de huidige verschillen tussen de nationale wettelijke voorschriften het vrije verkeer, met name van diverse soorten cacao- en chocoladeprodukten belemmeren; dat deze verschillen voor de ondernemingen ongelijke concurrentievoorwaarden kunnen betekenen en dat zij dientengevolge rechtstreeks van invloed zijn op de instelling en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat de voorschriften betreffende deze produkten derhalve nader tot elkaar moeten worden gebracht en dat het daartoe noodzakelijk is gemeenschappelijke definities en regels vast te stellen voor de samenstelling, de bereidingswijzen, de presentatie en de etikettering, ten einde het vrije verkeer van deze produkten te verzekeren;

Overwegende evenwel, dat het niet mogelijk is, in deze richtlijn alle voor levensmiddelen geldende bepalingen te harmoniseren welke het handelsverkeer in cacao- en chocoladeprodukten kunnen belemmeren, doch dat het aantal belemmeringen dat daardoor blijft voortbestaan, stellig geleidelijk zal verminderen naarmate de nationale bepalingen inzake levensmiddelen worden geharmoniseerd;

Overwegende dat, met het oog op de bescherming van de verbruikers in sommige Lid-Staten, de aanduiding „halbbitter" uitsluitend gebruikt wordt voor chocolade die wordt gekenmerkt door een hoog minimumgehalte aan bepaalde bestanddelen; dat deze aanduiding niet in de gehele Gemeenschap kan worden gebruikt; dat het derhalve wenselijk lijkt een termijn van drie jaar vast te stellen tijdens welke deze aanduiding uitsluitend mag worden gebruikt voor chocolade met een bijzonder hoog minimumgehalte aan droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter;

Overwegende dat in sommige Lid-Staten het gebruik van andere plantaardige vetten dan cacaoboter in chocoladeprodukten is toegestaan en dat van deze machtiging in ruime mate gebruik wordt gemaakt; dat echter nu nog niet kan worden beslist of en op welke voorwaarden het gebruik van deze vetten tot de gehele Gemeenschap kan worden uitgebreid, aangezien het niet mogelijk is om aan de hand van de momenteel beschikbare economische en technische gegevens een definitief standpunt te bepalen en de situatie bijgevolg in het licht van de toekomstige ontwikkeling opnieuw zal moeten worden bezien;

Overwegende dat, ook al kan nu reeds een gewichtenschaal worden vastgesteld voor chocoladeprodukten die in de vorm van tabletten of repen worden aangeboden, zulks nog niet mogelijk is voor cacaoprodukten in poedervorm, omdat voor de keuze van de verschillende gewichten in dit geval uitvoeriger bestudering noodzakelijk is, die nog

▼B

niet kon worden afgerond, en dat deze keuze bijgevolg op een later tijdstip zal moeten worden gemaakt;

Overwegende dat de in deze richtlijn vastgestelde benamingen voor de verschillende cacao- en chocoladeprodukten in sommige gevallen afwijken van die welke in sommige Lid-Staten worden gebruikt; dat de consument bijgevolg met deze nieuwe benamingen vertrouwd moet worden gemaakt door het gelijktijdig gebruik van de momenteel geldende benamingen gedurende een bepaalde tijd toe te staan;

Overwegende dat het bepalen van analysemethoden voor het controleren van de zuiverheidseisen voor bepaalde produkten, alsmede het bepalen van de voorschriften inzake het nemen van monsters en de analysemethoden die nodig zijn voor het controleren van de samenstelling en de bereidingswijzen van cacao- en chocoladeprodukten, technische uitvoeringsmaatregelen zijn, waarvan de aanvaarding aan de Commissie moet worden toevertrouwd ten einde de procedure te vereenvoudigen en te versnellen;

Overwegende dat in alle gevallen waarin de Raad aan de Commissie bevoegdheden verleent voor de toepassing van regels op het gebied van levensmiddelen, dient te worden voorzien in een procedure waarbij tussen de Lid-Staten en de Commissie een nauwe samenwerking tot stand wordt gebracht in het bij besluit van de Raad van 13 november 1969 ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen ([1]);

Overwegende dat de ondernemingen in staat zijn hun produktiemethoden aan te passen en hun voorraden op te ruimen binnen uiterlijk twee jaar na de aanvaarding van nieuwe regels en definities door de Lid-Staten; dat evenwel de toepassing van de voor bepaalde presentatievormen voorgeschreven gewichten in de Lid-Staten een wijziging van de bedrijfsinstallaties noodzakelijk maakt, zodat de termijn voor de toepassing van deze regel op drie jaar moet worden gebracht;

Overwegende dat er bijzondere maatregelen dienen te worden getroffen om rekening te houden met de eigen situatie in de nieuwe Lid-Staten,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

In de zin van deze richtlijn verstaat men onder cacao- en chocoladeprodukten de in de bijlage I omschreven, voor menselijke voeding bestemde produkten.

Artikel 2

De Lid-Staten treffen de nodige maatregelen opdat de in artikel 1 bedoelde produkten slechts in de handel ►C1 mogen worden gebracht ◄ indien deze beantwoorden aan de in deze richtlijn en haar bijlage I neergelegde definities en regels.

Artikel 3

1. De in bijlage I, paragraaf 1, vermelde benamingen zijn voorbehouden aan de aldaar omschreven produkten en moeten in de handel ter aanduiding daarvan worden gebruikt.

Evenwel,

— kunnen de benamingen „pralina” en „cioccolatino” in Italië, en kan de benaming „a chocolate” in Ierland en het Verenigd Koninkrijk worden gebruikt voor chocolade, huishoudchocolade, Giandujachocolade met hazelnoten, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, Giandujamelkchocolade met hazelnoten of witte chocolade in de vorm van bonbons,

— kan in Ierland en in het Verenigd Koninkrijk dezelfde benaming „milkchocolate” worden geëist voor de produkten die in bijlage I,

([1]) PB nr. L 291 van 19. 11. 1969, blz. 9.

▼B

paragraaf 1, sub 1.21 en 1.22, zijn omschreven, mits deze benaming in beide gevallen vergezeld gaat van de aanduiding van het gehalte aan droge bestanddelen verkregen door indamping van melk, dat voor deze beide produkten wordt aangegeven met de vermelding „milk solids: … % minimum",

▼M3

— de benaming „filled chocolate" mag in het Engels door een van de volgende benamingen worden vervangen: „chocolate with … filling", „chocolate with … center".

▼B

2. Lid 1 doet echter geen afbreuk aan de bepalingen krachtens welke deze benamingen ter nadere aanduiding en overeenkomstig de handelsgebruiken kunnen worden gebezigd voor andere produkten die niet met de in bijlage I omschreven produkten kunnen worden verward.

Artikel 4

Voor de vervaardiging van de in bijlage I omschreven produkten is het gebruik van ondeugdelijke cacaobonen, van doppen, van kiemen of van enig residuprodukt van de extractie van cacaoboter door oplosmiddelen niet toegestaan.

Artikel 5

1. De Raad stelt, op voorstel van de Commissie, met eenparigheid van stemmen vast:

a) de lijst van de oplosmiddelen die voor de extractie van cacaoboter kunnen worden gebruikt;

b) de zuiverheidseisen voor cacaoboter, voor de bij de extractie van cacaoboter gebruikte oplosmiddelen en eventueel voor de overige toevoegingen of hulpstoffen als bedoeld in bijlage I.

2. Tot de inwerkingtreding van de toepassingsmaatregelen bedoeld in lid 1, sub a), staan de Lid-Staten voor de vervaardiging van cacaoboter geen ander oplosmiddel toe dan extractiebenzine 60/75, zogenaamde B-benzine, of de zuivere hoofdfractie daarvan. Tijdens dit zelfde tijdvak kunnen de Lid-Staten evenwel voor de op hun grondgebied in de handel gebrachte produkten de nationale bepalingen handhaven waarbij andere oplosmiddelen zijn toegestaan.

3. Indien het gebruik in de in artikel 1 bedoelde produkten van één van de in de leden 1 en 2 bedoelde toevoegingen of hulpstoffen, of indien het gehalte aan één of meer van de voor de toepassing van lid 1, sub b), vastgestelde bestanddelen een gevaar zou kunnen vormen voor de gezondheid van de mens, kan een Lid-Staat, voor een periode van ten hoogste een jaar, de machtiging tot het gebruik van deze stof intrekken of het maximale toegestane gehalte aan één of meer van de betreffende bestanddelen verlagen. Hij brengt dit onmiddellijk ter kennis van de Commissie die de Lid-Staten raadpleegt.

Op voorstel van de Commissie, beslist de Raad met eenparigheid van stemmen onverwijld of er maatregelen moeten worden genomen en in voorkomend geval stelt hij bij een richtlijn de noodzakelijke wijzigingen vast. Zo nodig kan de Raad, op voorstel van de Commissie, met gekwalificeerde meerderheid van stemmen eveneens de in de vorige alinea genoemde periode met ten hoogste een jaar verlengen.

Artikel 6

▼M3

1. Chocolade, huishoudchocolade, Giandujachocolade met hazelnoten, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, Giandujamelkchocolade met hazelnoten, witte chocolade en gevulde chocolade worden, wanneer zij worden aangeboden in de vorm van tabletten of repen met een gewicht gelijk aan of meer dan 85 g en niet meer dan 500 g per stuk, uitsluitend in de handel gebracht in de volgende gewichten per stuk: 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g en 500 g.

▼M4

2. De in bijlage I, paragraaf 1, sub 1.8 tot en met 1.13, bedoelde cacaopoederprodukten worden, wanneer zij worden verpakt in verpakkingen met een nettogewicht per verpakkingseenheid van 50 g of meer, en ten hoogste 1 kg, uitsluitend in de handel gebracht in de volgende nettogewichten per verpakkingseenheid: 50 g, 75 g, 125 g, 250 g, 500 g, 750 g en 1 kg.

▼B

Artikel 7

1. Op de verpakking, het omhulsel of het etiket der in bijlage I omschreven produkten zijn slechts de volgende aanduidingen verplicht, die op goed zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare wijze moeten zijn aangebracht:

a) de voor die produkten gereserveerde benaming; in het geval van in bijlage I, paragraaf 1, sub 1.27, omschreven produkten gaat deze benaming vergezeld van een vermelding die de verbruiker moet inlichten over de gebruikte vulling, onverminderd de bepalingen welke hierop, in voorkomend geval, van toepassing zijn;

b) voor de in bijlage I, paragraaf 1, sub 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 en 1.22, vermelde produkten, de vermelding van het totale gehalte aan droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter door de verplichte aanduiding „cacao ten minste: … %";

c) voor gevulde chocolade en chocoladebonbons of pralines, die op basis van andere chocoladeprodukten dan chocolade of chocoladecouverture zijn vervaardigd, een bijkomende aanduiding met betrekking tot de aard van het type of de typen van de op deze wijze gebruikte chocolade; gedurende een periode van 5 jaar, te rekenen vanaf de kennisgeving van de onderhavige richtlijn, is ten aanzien van chocoladebonbons of pralines en voor zover bovengenoemde verplichting niet voortvloeit uit nationale bepalingen, de desbetreffende bijkomende aanduiding alleen verplicht wanneer deze produkten vervaardigd zijn op basis van huishoudchocolade, huishoudmelkchocolade of witte chocolade;

d) zo nodig de in de paragrafen 4 tot en met 7 van bijlage I bedoelde verplichte vermeldingen;

▼M3

e) het nettogewicht, tenzij de produkten minder dan 50 g wegen; in het geval evenwel van produkten met een gewicht van minder dan 50 g per eenheid die zich in een gezamenlijke verpakking bevinden waarvan het totale nettogewicht 50 g of meer bedraagt, hetzij het totale nettogewicht op de gezamenlijke verpakking, hetzij het nettogewicht op elke afzonderlijke verpakkingseenheid, mits deze aanduiding van buitenaf gezien duidelijk leesbaar is; voor holfiguren kan deze aanduiding worden vervangen door die van het minimum nettogewicht;

▼B

f) de naam of de handelsnaam en het adres of de maatschappelijke zetel van de fabrikant of van ►C1 de verpakker ◄ dan wel van een binnen de Gemeenschap gevestigde verkoper.

2. In afwijking van lid 1 en onverminderd de bepalingen welke door de Gemeenschap op het gebied van de etikettering van levensmiddelen nog worden vastgesteld, kunnen de Lid-Staten die nationale bepalingen handhaven, welke de vermelding verplicht stellen van

a) het bedrijf van vervaardiging, wanneer het hun nationale produktie betreft,

b) het land van oorsprong, welke vermelding echter niet kan worden geëist voor binnen de Gemeenschap vervaardigde produkten.

▼M3

2 bis. Indien de in bijlage I omschreven produkten zijn verpakt in verpakkingen of omhulsels die een gewicht van 10 kg of meer bevatten en niet in de detailhandel worden gebracht, behoeven de in lid 1, sub b), c), d) en e), genoemde aanduidingen slechts in de begeleidende documenten te worden vermeld; voor zover het hierbij gaat om

▼M3

produkten als bedoeld in de punten 1.1 tot en met 1.7 van bijlage I geldt dit laatste bovendien voor de aanduiding, genoemd in lid 1, sub f).

▼B

3. De Lid-Staten onthouden zich ervan, ten aanzien van de wijze waarop de in lid 1 voorgeschreven aanduidingen moeten worden vermeld, regelen te stellen die uitgaan boven hetgeen in dat lid is bepaald.

De Lid-Staten kunnen echter de handel op hun grondgebied

— in de in bijlage I omschreven produkten verbieden, indien de in lid 1, sub a), c) en d), voorgeschreven vermeldingen niet in de nationale taal of talen voorkomen op een van de vlakken van de verpakking of van het omhulsel;

— in het in bijlage I, paragraaf 1, sub 1.22, omschreven produkt verbieden indien de benaming „milk chocolate" op de verpakking voorkomt.

Artikel 8

De hoofdbenaming „chocolade" of „melkchocolade" mag slechts worden aangevuld met aanduidingen of vermeldingen inzake de kwaliteit:

a) indien de chocolade ten minste 43 % droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter ►C1 en ten minste 26 % cacaoboter bevat; ◄

b) indien de melkchocolade ►C1 niet meer ◄ dan 50 % saccharose en ten minste 30 % droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter, alsmede 18 % droge bestanddelen verkregen door indamping van melk met inbegrip van melkvet, ►C1 en ten minste 4,5 % melkvet bevat. ◄

Artikel 9

1. Gedurende een termijn van vier jaar na de kennisgeving van deze richtlijn, en in afwijking van artikel 7, lid 1, sub a), kunnen de Lid-Staten toestaan dat de gereserveerde benaming op de verpakking, het omhulsel of het etiket vergezeld gaat van de benaming die ►C1 tot dusverre ◄ volgens de op het tijdstip van de kennisgeving van deze richtlijn geldende gebruiken of nationale voorschriften werd gebezigd.

2. Gedurende een termijn van drie jaar na kennisgeving van deze richtlijn, en in afwijking van artikel 8, gebruiken de Lid-Staten de aanduiding „halbbitter" uitsluitend voor chocolade die ten minste 50 % droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter, ►C1 en ten minste 18 % cacaoboter bevat. ◄

Artikel 10

1. De Lid-Staten treffen de nodige maatregelen opdat de handel in de in artikel 1 bedoelde produkten die overeenkomen met de in deze richtlijn en haar bijlage I vervatte definities en regels, niet kan worden belemmerd door de toepassing van de nationale, niet geharmoniseerde bepalingen inzake de samenstelling, bereidingswijzen, de presentatie of de etikettering van uitsluitend deze produkten of van levensmiddelen in het algemeen.

2. Lid 1 is niet van toepassing op de niet-geharmoniseerde bepalingen, welke gerechtvaardigd zijn uit hoofde van

— bescherming van de volksgezondheid;

— beteugeling van misleiding, op voorwaarde dat deze bepalingen niet van dien aard zijn dat daarmee de toepassing van de in deze richtlijn vervatte definities en voorschriften wordt belemmerd;

— bescherming van de industriële en commerciële eigendom, de aanduidingen van herkomst en oorsprong, alsmede het tegengaan van oneerlijke concurrentie.

▼B

Artikel 11

Volgens de procedure van artikel 12 worden vastgesteld:

a) de bemonsterings- en analysemethoden voor de controle op de in artikel 5, lid 1, sub b), bedoelde zuiverheidseisen;

b) de bemonsterings- en analysemethoden voor de controle op de samenstelling en de bereidingswijzen van de in de bijlage I omschreven produkten.

Artikel 12

1. In de gevallen waarin gebruik wordt gemaakt van de in dit artikel omschreven procedure, wordt deze procedure bij het bij besluit van de Raad van 13 november 1969 ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna te noemen het „Comité, ingeleid door de voorzitter, hetzij op diens initiatief, hetzij op verzoek van een vertegenwoordiger van een Lid-Staat.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt aan het Comité een ontwerp voor van te nemen maatregelen. Het Comité brengt over dit ontwerp advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van het betrokken vraagstuk. Het spreekt zich uit met een meerderheid van ►**A1** vijfenveertig ◄ stemmen, waarbij de stemmen van de Lid-Staten worden gewogen overeenkomstig artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.

b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of bij gebreke van een advies, doet de Commissie onverwijld een voorstel aan de Raad betreffende de vast te stellen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

c) Indien na verloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de indiening van het voorstel bij de Raad, deze geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld.

Artikel 13

Artikel 12 is van toepassing gedurende een periode van achttien maanden, te rekenen vanaf de datum waarop de procedure uit hoofde van artikel 12, lid 1, voor de eerste maal bij het Comité is ingeleid.

Artikel 14

1. Deze richtlijn is eveneens van toepassing op de uit derde landen ingevoerde en voor verbruik binnen de Gemeenschap bestemde produkten.

2. Deze richtlijn laat onverlet de nationale wettelijke voorschriften die

a) het toevoegen van andere plantaardige vetten dan cacaoboter aan de verschillende in bijlage I omschreven chocoladeprodukten momenteel toestaan of verbieden. De Raad neemt, op voorstel van de Commissie, drie jaar na de kennisgeving van deze richtlijn, een besluit over de vraag of en op welke voorwaarden het gebruik van deze vetten tot de gehele Gemeenschap kan worden uitgebreid;

b) de detailverkoop van de onderscheiden chocoladeprodukten zonder verpakking verbieden of toestaan;

c) ►**M3** het in de handel brengen van produkten in de vorm van tabletten of repen met een gewicht van meer dan 75 g en niet meer dan 85 g verbieden. ◄ De Raad stelt, op voorstel van de Commissie, later de voorschriften vast, die drie jaar na de kennisgeving van deze richtlijn ter zake van toepassing zullen zijn;

▼B

d) de etikettering bij detailverkoop van fantasieprodukten, zoals figuren, sigaretten en eieren alsmede van chocoladebonbons of pralines zonder verpakking op minder strenge wijze regelen; in dit geval mogen deze voorschriften slechts de opstelling van een plakkaat bij het uitgestalde produkt opleggen;

e) gelden voor dieetprodukten tot de inwerkingtreding van desbetreffende bepalingen van de Gemeenschap;

f) het in de handel brengen van andere chocoladeprodukten dan die welke in bijlage I zijn omschreven, onder de benamingen „roomchocolade" en „magere melkchocolade" toelaten.

3. Deze richtlijn is niet van toepassing op de in paragraaf 1 van bijlage I vermelde produkten die bestemd zijn voor uitvoer uit de Gemeenschap.

Artikel 15

►**M1** Vóór ►**M2** 1 juli 1975 ◄ wijzigen de Lid-Staten, zo nodig, hun wettelijke voorschriften om te voldoen aan deze richtlijn en stellen zij de Commissie daarvan onverwijld in kennis. ◄ ►**M3** De aldus gewijzigde voorschriften worden zodanig toegepast dat

— de handel in produkten die voldoen aan de bepalingen van deze richtlijn met ingang van 1 januari 1976 wordt toegestaan,

— de handel in produkten die niet voldoen aan de bepalingen van deze richtlijn met ingang van 1 januari 1977 wordt verboden. ◄

Artikel 16

Deze richtlijn is eveneens van toepassing op de Franse overzeese departementen.

Artikel 17

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼B

BIJLAGE I

1. In de zin van deze richtlijn wordt verstaan onder:

1.1 *cacaobonen*

►C1 gefermenteerde en gedroogde zaden ◄ van de cacaoboom (Theobroma cacao L.);

1.2 *cacaokernen*

al of niet geroosterde cacaobonen, gereinigd, van doppen en kiemen ontdaan, waarvan, onder voorbehoud van paragraaf 2, het gehalte aan niet-verwijderde doppen en kiemen niet meer dan 5 %, en het asgehalte niet meer dan 10 % van het gewicht der vetvrije droge stof bedraagt;

1.3 *cacaostof*

kleine deeltjes van cacaobonen die afzonderlijk worden verzameld tijdens het ontdoen van doppen en kiemen, en die ten minste 20 % vet bevatten, berekend naar het gewicht van de droge stof;

1.4 *cacaomassa*

mechanisch tot massa verwerkte cacaokernen, niet ontdaan van enig gedeelte van hun natuurlijk vet;

1.5 *cacaoperskoeken*

mechanisch tot perskoeken verwerkte cacaokernen of cacaomassa, waarvan, onder voorbehoud van de definitie van magere cacaoperskoeken, het gehalte aan cacaoboter ten minste 20 % van het gewicht van de droge stof, en het gehalte aan water ten hoogste 9 % bedraagt;

1.6 *magere cacaoperskoeken of sterk ontvette cacaoperskoeken*

cacaoperskoeken waarvan het gehalte aan cacaoboter ten minste 8 % van het gewicht van de droge stof bedraagt;

1.7 *cacaoschilfers*

cacaobonen, cacaostof met of zonder cacaokernen of cacaoperskoeken, door wringen tot schilfers verwerkt;

1.8 *cacaopoeder, cacao*

mechanisch tot poeder verwerkte cacaoperskoeken, verkregen door hydraulische persing, waarvan, onder voorbehoud van de definitie van mager cacaopoeder, het gehalte aan cacaoboter ten minste 20 % van het gewicht van de droge stof, en het gehalte aan water ten hoogste 9 % bedraagt;

1.9 *mager cacaopoeder, magere cacao, sterk ontvet cacaopoeder, sterk ontvette cacao*

cacaopoeder waarvan het gehalte aan cacaoboter ten minste 8 % van het gewicht van de droge stof bedraagt;

1.10 *gesuikerd cacaopoeder, gesuikerde cacao, chocoladepoeder*

het produkt, verkregen door mengen van cacaopoeder en saccharose in een zodanige verhouding dat 100 gram produkt ten minste 32 gram cacaopoeder bevat;

▼M3

1.11 *gesuikerd huishoudcacaopoeder, gesuikerde huishoudcacao, huishoudchocoladepoeder*

▼B

het produkt, verkregen door mengen van cacaopoeder en saccharose in een zodanige verhouding dat 100 gram produkt ten minste 25 gram cacaopoeder bevat;

▼B

1.12 *gesuikerd mager cacaopoeder, gesuikerde magere cacao, gesuikerd sterk ontvet cacaopoeder, gesuikerde sterk ontvette cacao*

het produkt, verkregen door mengen van mager cacaopoeder en saccharose in een zodanige verhouding dat 100 gram produkt ten minste 32 gram mager cacaopoeder bevat;

▼M3

1.13 *gesuikerd mager huishoudcacaopoeder, gesuikerde magere huishoudcacao, gesuikerd sterk ontvet huishoudcacaopoeder, gesuikerde sterk ontvette huishoudcacao*

▼B

het produkt, verkregen door mengen van mager cacaopoeder en saccharose in een zodanige verhouding dat 100 gram produkt ten minste 25 gram mager cacaopoeder bevat;

1.14 *cacaoboter*

uit cacaobonen of delen van cacaobonen verkregen vet dat in overeenstemming is met de volgende bepalingen:

cacaoboter mag slechts in een der volgende vormen en onder een der volgende benamingen in de handel worden gebracht:

— *cacaopersboter of cacaoboter*

cacaoboter, door persing verkregen uit een of meer der volgende grondstoffen: cacaokernen, cacaomassa, cacaoperskoeken, magere cacaoperskoeken.

Zij heeft de volgende kenmerken:

= gehalte aan onverzeepbare bestanddelen bepaald met petroleumether	niet hoger dan 0,35 %
= percentage vrije vetzuren	niet hoger dan 1,75 % (uitgedrukt als oliezuur)

— *cacaowringboter*

►C1 door wringen (expellerprocédé) uit cacaobonen, al dan niet vermengd met kernen, cacaomassa, cacaoperskoeken of magere cacaoperskoeken, verkregen cacaoboter ◄.

Zij heeft de volgende kenmerken:

= gehalte aan onverzeepbare bestanddelen bepaald met petroleumether	niet hoger dan 0,50 %
= percentage vrije vetzuren	niet hoger dan 1,75 % (uitgedrukt als oliezuur)

— *geraffineerde cacaoboter*

cacaoboter, verkregen door persing, door toepassing van het expellerprocédé, door extractie door middel van een oplosmiddel of door een combinatie van deze procédés, uit een of meer der volgende grondstoffen: cacaobonen, cacaokernen, cacaostof, cacaomassa, cacaoperskoeken, magere cacaoperskoeken, cacaoschilfers; deze cacaoboter is geraffineerd overeenkomstig paragraaf 3, sub b); indien het cacaovet, geproduceerd hetzij door de fabrikant van „geraffineerde cacaoboter" zelf, hetzij door een andere fabrikant, gebruikt wordt als tussengrondstof, moet het zijn verkregen uit de hierboven vermelde grondstoffen.

►C1 Zij heeft ◄ de volgende kenmerken:

= gehalte aan onverzeepbare bestanddelen	niet hoger dan 0,50 %, bepaald met petroleumether
= percentage vrije vetzuren	niet hoger dan 1,75 % (uitgedrukt als oliezuur)
= gehalte aan vet, afkomstig van doppen en kiemen	naar verhouding niet hoger dan het van nature bestaande gehalte in de cacaobonen;

▼B

1.15 *cacaovet*

vet, verkregen uit cacaobonen of delen van cacaobonen, en dat niet de voor de verschillende categorieën cacaoboter vastgestelde kenmerken heeft.

1.16 *chocolade*

▼C1

het produkt, verkregen uit cacaokernen, cacaomassa, cacaopoeder of mager cacaopoeder en saccharose, met of zonder toevoeging van cacaoboter, dat, onder voorbehoud van de definities van chocoladehagelslag, Giandujachocolade met hazelnoten en chocoladecouverture, ten minste 35 % droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter, ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen en ten minste 18 % cacaoboter bevat, welke percentages worden berekend na aftrek van het gewicht van de in paragrafen 5 tot en met 8 genoemde toevoegingen;

▼B

1.17 *huishoudchocolade*

▼C1

het produkt, verkregen uit cacaokernen, cacaomassa, cacaopoeder of mager cacaopoeder en saccharose, met of zonder toevoeging van cacaoboter, dat ten minste 30 % droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter, ten minste 12 % vetvrije droge cacaobestanddelen en ten minste 18 % cacaoboter bevat, welke percentages worden berekend na aftrek van het gewicht van de in de paragrafen 5 tot en met 8 genoemde toevoegingen;

▼B

1.18 *chocoladehagelslag of chocoladevlokken*

chocolade in de vorm van korrels of vlokken waarvan het gehalte aan droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter ten minste 32 % bedraagt en het gehalte aan cacaoboter ten minste 12 % bedraagt;

▼M5

1.19 *Gianduja (of afleidingen van het woord „Gianduja")-chocolade met hazelnoten*

het produkt, verkregen uit chocolade waarvan het gehalte aan droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter ten minste 32 % en dat aan vetvrije droge cacaobestanddelen ten minste 8 % bedraagt enerzijds en uit fijngemaakte hazelnoten anderzijds, in een zodanige verhouding dat 100 gram produkt ten hoogste 40 gram en ten minste 20 gram hazelnoten bevat.

Hieraan mogen bovendien zijn toegevoegd:

— melk of melkbestanddelen, verkregen door gedeeltelijke of volledige onttrekking van water aan volle melk of aan gedeeltelijk of volledig afgeroomde melk in een zodanige verhouding dat het eindprodukt niet meer dan 5 gewichtspercenten droge melkbestanddelen, waarvan ten hoogste 1,25 gewichtspercenten melkvet, bevat,

— amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, in een zodanige verhouding dat het gewicht van deze toevoegingen, gevoegd bij dat van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60 % van het totale gewicht van het produkt uitmaakt;

▼B

1.20 *chocoladecouverture*

chocolade waarvan het gehalte aan cacaoboter ten minste 31 % en dat aan vetvrije droge cacaobestanddelen ten minste 2,5 % bedraagt; indien de chocoladecouverture wordt aangeduid als „donkere chocoladecouverture", bedraagt het gehalte aan cacaoboter ten minste 31 % en dat aan vetvrije droge cacaobestanddelen ten minste 16 %;

▼M3

1.21 *melkchocolade*

het produkt, verkregen uit cacaokernen, cacaomassa, cacaopoeder of mager cacaopoeder en saccharose, met of zonder toevoeging van cacaoboter, alsmede uit melk of bestanddelen verkregen door gedeeltelijke of volledige onttrekking van water aan volle melk of aan gedeeltelijk of volledig afgeroomde melk, en eventueel uit room, gedeeltelijk of volledig gedehydrateerde room, boter of melkvet; onder voorbehoud van de definities van melkchocoladehagelslag, Giandujamelkchocolade met hazelnoten en melkchocoladecouverture heeft het de volgende kenmerken:

▼M3

— droge cacaobestanddelen in totaal	niet minder dan 25 %
— vetvrije droge cacao	niet minder dan 2,5 %
— droge melkbestanddelen in totaal, afkomstig van bovengenoemde ingrediënten	niet minder dan 14 %
— melkvet	niet minder dan 3,5 %
— vetten in totaal	niet minder dan 25 %
— saccharose	niet meer dan 55 %;

welke percentages worden berekend na aftrek van het gewicht van de in de paragrafen 5 tot en met 8 genoemde toevoegingen.

1.22 *huishoudmelkchocolade*

het produkt, verkregen uit cacaokernen, cacaomassa, cacaopoeder of mager cacaopoeder en saccharose, met of zonder toevoeging van cacaoboter, alsmede uit melk of bestanddelen verkregen door gedeeltelijke of volledige onttrekking van water aan volle melk of aan gedeeltelijk of volledig afgeroomde melk, en eventueel uit room, gedeeltelijk of volledig gedehydrateerde room, boter of melkvet;

het heeft de volgende kenmerken:

— droge cacaobestanddelen in totaal	niet minder dan 20 %
— vetvrije droge cacao	niet minder dan 2,5 %
— droge melkbestanddelen in totaal, afkomstig van bovengenoemde ingrediënten	niet minder dan 20 %
— melkvet	niet minder dan 5 %
— vetten in totaal	niet minder dan 25 %
— saccharose	niet meer dan 55 %

welke percentages worden berekend na aftrek van het gewicht van de in de paragrafen 5 tot en met 8 genoemde toevoegingen;

1.23 *melkchocoladehagelslag of melkchocoladevlokken*

melkchocolade in de vorm van korrels of vlokken waarvan de volgende kenmerken verschillen van die welke in paragraaf 1, sub 1.21, worden aangegeven:

— droge cacaobestanddelen in totaal	niet minder dan 20 %
— droge melkbestanddelen in totaal, afkomstig van de in paragraaf 1, sub 1.21 genoemde ingrediënten	niet minder dan 12 %
— melkvet	niet minder dan 3 %
— vetten in totaal	niet minder dan 12 %
— saccharose	niet meer dan 66 %;

1.24 *Gianduja (of afleidingen van het woord „Gianduja")-melkchocolade met hazelnoten*

het produkt, verkregen uit melkchocolade waarvan het totale gehalte aan droge melkbestanddelen ten minste 10 % bedraagt, enerzijds, en uit fijngemaakte hazelnoten, anderzijds, in een zodanige verhouding dat 100 gram produkt ten hoogste 40 gram en ten minste 15 gram hazelnoten bevat. Hieraan mogen bovendien amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, zijn toegevoegd, en wel in een zodanige verhouding dat het gewicht van deze toevoegingen, gevoegd bij dat van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60 % van het totale gewicht van het produkt uitmaarkt;

▼B

1.25 *melkchocoladecouverture*

melkchocolade waarvan het gehalte aan vetten ten minste 31 % bedraagt;

▼M3

1.26 *witte chocolade*

het produkt, vrij van kleurstoffen, dat is verkregen uit cacaoboter en saccharose, alsmede uit melk of bestanddelen verkregen door gedeeltelijke of volledige onttrekking van water aan volle melk of aan gedeeltelijk of volledig afgeroomde melk, en eventueel uit room, gedeeltelijk of volledig gedehydrateerde room, boter of melkvet; het heeft de volgende kenmerken:

— cacaoboter	niet minder dan 20 %.
— droge melkbestanddelen in totaal, afkomstig van bovengenoemde ingrediënten	niet minder dan 14 %
— melkvet	niet minder dan 3,5 %
— saccharose	niet meer dan 55 %

welke percentages worden berekend na aftrek van het gewicht van de in de paragrafen 5 tot en met 8 genoemde tovoegingen;

▼B

1.27 *gevulde chocolade*

onverminderd de voor de gebruikte vulling geldende voorschriften, het gevulde produkt — met uitzondering van banketbakkerswerk, gebak en biscuits — waarvan het buitenste gedeelte is samengesteld uit chocolade, huishoudchocolade, Giandujachocolade met hazelnoten, chocoladecouverture, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, Giandujamelkchocolade met hazelnoten, melkchocoladecouverture of witte chocolade en ten minste 25 % van het totale gewicht van het produkt uitmaakt;

1.28 *chocoladebonbon (Nederland), praline of chocoladebonbon (België)*

Het produkt in de vorm van een bonbon, dat bestaat uit:

— hetzij gevulde chocolade,

— hetzij een samenstelling van delen chocolade, huishoudchocolade, Giandujachocolade met hazelnoten, chocoladecouverture, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, Giandujamelkchocolademet hazelnoten, melkchocoladecouverture of witte chocolade en delen van andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, voor zover de delen der chocoladeprodukten althans gedeeltelijk en duidelijk zichtbaar zijn en ten minste 25 % van het totale gewicht van het produkt uitmaken,

— hetzij een mengsel van chocolade, huishoudchocolade, chocoladecouverture, melkchocolade, huishoudmelkchocolade of melkchocoladecouverture en andere eetbare stoffen, met uitzondering van

= meel en zetmelen,

= onverminderd artikel 14, lid 2, sub a), andere vetten dan cacaoboter en melkvetten,

voor zover de chocoladeprodukten ten minste 25 % van het totale gewicht van het produkt utimaken.

2. Cacaobonen, cacaokernen, cacaostof, cacaomassa, cacaoperskoeken, magere cacaoperskoeken, cacaoschilfers, cacaopoeder en mager cacaopoeder mogen uitsluitend met één of meer van de volgende produkten worden behandeld: alkalicarbonaten, alkalihydroxyden, magnesiumcarbonaat, magnesiumoxyde en ►C1 ammoniakoplossingen ◄, en wel op voorwaarde dat de toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt in kaliumcarbonaat, niet meer dan 5 % van het gewicht van de vetvrije droge stof bedraagt.

Aan de aldus behandelde produkten mag citroenzuur of wijnsteenzuur worden toegevoegd in een verhouding die 0,5 % van het totale gewicht van het produkt niet te boven gaat.

Wanneer het produkt voornoemde behandeling heeft ondergaan, mag het asgehalte ten hoogste 14 % van de vetvrije droge bestanddelen bedragen.

3. a) Cacaoboter mag uitsluitend aan de volgende bewerkingen worden onderworpen:

— filtreren, centrifugeren en andere gebruikelijke fysische bewerkingen ter ontslijming,

— vacuümbehandeling met oververhitte stoom en andere gebruikelijke fysische bewerkingen ter desodorisatie.

▼B

b) Voor geraffineerde cacaoboter zijn tevens toegestaan:

— behandeling met een alkaliloog of met een soortgelijke stof die gewoonlijk voor neutralisatie wordt gebruikt,

— behandeling met een of meer van de volgende stoffen:

= bentoniet,

= actieve kool,

= andere soortgelijke stoffen die gewoonlijk worden gebruikt voor ontkleuring.

4. In plaats van saccharose mogen de in paragraaf 1 genoemde produkten bevatten:

— gekristalliseerde glucose (druivesuiker), vruchtesuiker, melksuiker of moutsuiker, tot 5 % van het totale gewicht van het produkt, zonder dat nadere aanduiding vereist is,

— gekristilliseerde glucose (druivesuiker), met een gehalte van meer dan 5 % en van niet meer dan 20 % van het totale gewicht van het produkt. In dit geval wordt de naam van het produkt aangevuld met de aanduiding „met gekristalliseerde glucose" of „met druivesuiker".

5. a) Met uitzondering van aromatische verbindingen welke aan de smaak van natuurlijke chocolade of melkvet doen denken, mogen natuurlijke aromatica en geur- en smaakstoffen, synthetische of kunstmatige geur- en smaakstoffen welker chemische samenstelling identiek is aan die van de belangrijkste bestanddelen van natuurlijke geur- en smaakstoffen, alsmede ethylvanilline worden toegevoegd ►C1 aan cacaomassa en aan de diverse soorten cacaopoeder, chocolade en melkchocolade, aan witte chocolade, alsmede aan chocoladebonbons/pralines. ◄

b) Onverminderd paragraaf 7 wordt deze toevoeging vermeld bij de benaming

— cacaomassa, chocoladecouverture en melkchocoladecouverture

— van de diverse soorten cacaopoeder, chocolade en melkchocolade, andere dan couverture alsmede witte chocolade zodra de smaak van het aromaticum of van de geur- en smaakstof overheerst.

Deze vermelding vindt plaats

= bij gebruik van een aromaticum, door aanduiding van de naam daarvan,

▼M3

= bij gebruik van andere geur- en smaakstoffen dan ethylvanilline, door de bij de benaming geplaatste aanduiding „met …-smaak" of „met …-aroma", met daarbij, in letters van dezelfde grootte, een aanduiding waarmede de aard van de smaak of van het aroma wordt omschreven, waarbij elke verwijzing naar een natuurlijke oorsprong is voorbehouden aan natuurlijke geur- en smaakstoffen,

▼B

= bij gebruik van ethylvanilline, door de aanduiding „met ethylvanilline" of „gearomatiseerd met ethylvanilline".

6. Technisch zuivere plantaardige lecithine, waarvan het peroxydegetal (uitgedrukt in milli-equivalent per kg) niet groter is dan 10, mag aan de in paragraaf 1 genoemde produkten met uitzondering van cacaokernen, worden toegevoegd.

De naam van het produkt wordt aangevuld met de aanduiding van deze toevoeging en van het percentage daarvan, tenzij de lecithine wordt toegevoegd aan de diverse soorten chocolade bedoeld sub 1.16 tot en met 1.28.

De in paragraaf 1 genoemde produkten mogen aan fosfatiden niet meer bevatten dan 0,5 % van hun totale gewicht; deze hoeveelheid wordt evenwel op 1 % gebracht voor de diverse soorten cacaopoeder, voor huishoudmelkchocolade, alsmede voor chocolade in de vorm van korrels of vlokken, en op 5 % voor de diverse soorten cacaopoeder welke bestemd zijn voor de vervaardiging van mengsels voor het snel bereiden van chocoladedranken, voor zover de daarop betrekking hebbende bepalingen dit toestaan en mits deze bestemming op de verpakking en de handelsdocumenten wordt aangeduid.

7. a) Onverminderd artikel 14, lid 2, sub a), mogen voor menselijke consumptie geschikte stoffen met uitzondering van meel en zetmeel, alsmede van vetten en bereidingen daarvan die niet uitsluitend van melk afkomstig zijn, worden toegevoegd aan chocolade, huishoudchocolade, chocoladecouverture, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, melkchocoladecouverture en witte chocolade.

▼B

Deze stoffen mogen ten opzichte van het totale gewicht van het eindprodukt

i) niet minder dan 5 % en in totaal niet meer dan 40 % bedragen, wanneer zij in zichtbare en scheidbare stukken worden toegevoegd,

ii) in totaal niet meer dan 30 % bedragen, wanneer zij in een praktisch niet te onderscheiden vorm worden toegevoegd,

iii) onverminderd het bepaalde sub i), in totaal niet meer dan 40 % bedragen, wanneer zij zowel in zichtbare en scheidbare stukken als in een praktisch niet te onderscheiden vorm worden toegevoegd;

b) de benaming van de sub a) bedoelde chocoladeprodukten gaat vergezeld van een vermelding betreffende de toegevoegde, voor menselijke consumptie geschikte stoffen.

Deze vermelding is evenwel verboden voor:

▼M3

i) melk en zuivelprodukten, tenzij het eindprodukt melkchocolade, huishoudmelkchocolade, melkchocoladecouverture of witte chocolade is,

▼B

ii) koffie en alcoholische dranken, wanneer de hoeveelheid van elk van deze stoffen minder dan 1 % van het totale gewicht van het eindprodukt uitmaakt,

iii) andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, welke in een praktisch niet te onderscheiden vorm zijn toegevoegd, wanneer de hoeveelheid van elk van deze stoffen minder dan 5 % van het totale gewicht van het eindprodukt uitmaakt;

c) wat gevulde chocolade en chocoladebonbons of pralines betreft, zijn de sub a) bedoelde, voor menselijke consumptie geschikte toegevoegde stoffen niet begrepen in de gedeelten van chocoladeprodukten die, krachtens het bepaalde sub 1.27 en 1.28, ten minste 25 % van het totale gewicht dienen uit te maken.

8. Chocolade, huishoudchocolade, melkchocolade, huishoudmelkchocolade, witte chocolade, gevulde chocolade, alsmede chocoladebonbons of pralines, kunnen aan de oppervlakte gedeeltelijk worden gegarneerd met voor menselijke consumptie geschikte stoffen die ten hoogste 10 % van het totale gewicht mogen uitmaken. In dat geval:

a) omvatten de in paragraaf 7 respectievelijk sub a) en b) bepaalde maximumgrenzen van 40 % en 30 % de garneerstoffen,

b) geldt de voor de aanwezigheid der diverse soorten chocolade in gevulde chocolade en chocoladebonbons of pralines vastgestelde minimumgrens van 25 % voor het totale gewicht van het produkt, met inbegrip van het garneersel.

▼B

BIJLAGE II

▼M6

Bijzondere maatregelen

▼B

1. In afwijking van artikel 2 van de richtlijn is Ierland gedurende de gehele periode waarin het gebruik van de op de datum van toetreding tot de Europese Economische Gemeenschap in dat land wettelijk gebruikte gewichtseenheden is toegestaan, vrijgesteld van de toepassing van artikel 6 voor de op zijn grondgebied in de handel gebrachte produkten.

▼M7

1 bis. De Lid-Staten kunnen de toevoeging van ammoniumzouten van fosfatide zuren toestaan in de cacao- en chocoladeprodukten bedoeld in bijlage I, paragraaf 1, met uitzondering van cacaokernen.

Bij de benaming van het produkt worden deze toevoeging en het gehalte daarvan vermeld, behalve wanneer de ammoniumzouten van fosfatide zuren worden toegevoegd aan de diverse soorten chocolade bedoeld in bijlage I onder de punten 1.16 tot en met 1.28.

Bij gebruik van ammoniumzouten van fosfatide zuren zijn de in bijlage I, paragraaf 6, derde alinea, vastgestelde maximumgehalten eveneens van toepassing.

Volgens de procedure van artikel 100 van het Verdrag kan de Raad deze stof in bijlage I opnemen.

▼M6

2. a) Deze richtlijn is niet van invloed op de op 1 augustus 1973 geldende nationale wettelijke bepalingen krachtens welke het gebruik is toegestaan:

i) van fosforzuur als neutralisator in de overeenkomstig bijlage I, paragraaf 2, behandelde cacaoprodukten,

ii) van geur- en smaakstoffen, andere dan die bedoeld in bijlage I, paragraaf 5, sub a), in de cacao- en chocoladeprodukten bedoeld in die paragraaf,

▼M7

iii) van polyglycerol-polyricinoleaat en van sorbitaantristearaat in de cacao- en chcoladeprodukten bedoeld in bijlage I, paragraaf 6, eerste alinea.

▼M6

b) De afwijking waarin is voorzien

i) sub a), i), vervalt op 30 juni 1981; vóór deze vervaldatum kan de Raad evenwel, volgens de procedure van artikel 100 van het Verdrag, de sub a), i), bedoelde stof opnemen in bijlage I; tot opneming van deze stof in bijlage I kan slechts worden besloten indien door wetenschappelijk onderzoek is aangetoond dat deze stof onschadelijk is voor de gezondheid van de mens en indien het gebruik van deze stof uit economisch oogpunt noodzakelijk is;

ii) sub a), ii), vervalt op een datum die vóór 1 januari 1983, overeenkomstig de procedure van artikel 100 van het Verdrag, door de Raad wordt vastgesteld en in ieder geval op het ogenblik waarop een communautaire reglementering van kracht wordt waarin de geur- en smaakstoffen worden opgesomd die in levensmiddelen mogen worden gebruikt;

iii) sub a), iii), vervalt op ►M7 31 december 1983 ◄; vóór die datum kan de Raad echter, volgens de procedure van artikel 100 van het Verdrag, in bijlage I, paragraaf 6, eerste alinea, de stoffen opnemen die bedoeld worden sub a), iii).