RICHTLIJN 2000/36/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD
van 23 juni 2000
inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 95,

Gezien het voorstel van de Commissie [1],

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité [2],

Volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag [3],

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen met het oog op het vrije verkeer van deze producten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh van 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel van 10 en 11 december 1993.

(2) Ter motivering van Richtlijn 73/241/EEG van de Raad van 24 juli 1973 betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeproducten [4] werd aangevoerd dat verschillen tussen de nationale wetgevingen inzake diverse soorten cacao- en chocoladeproducten het vrije verkeer van deze producten kunnen belemmeren, en dat die verschillen derhalve een rechtstreekse weerslag kunnen hebben op de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt.

(3) Met Richtlijn 73/241/EEG werd bijgevolg beoogd omschrijvingen en gemeenschappelijke voorschriften vast te stellen met betrekking tot de samenstelling, de bereidingsspecificaties, de verpakking en de etikettering van cacao- en chocoladeproducten, teneinde het vrije verkeer daarvan binnen de Gemeenschap te waarborgen.

(4) Die omschrijvingen en voorschriften moeten worden gewijzigd om rekening te houden met de technologische vooruitgang en de veranderende smaak van de consument, en moeten worden afgestemd op de algemene Gemeenschapswetgeving inzake levensmiddelen, met name de wetgeving inzake etikettering, zoetstoffen en andere toegestane additieven, aroma's, extractiemiddelen en analysemethoden.

(5) In een aantal lidstaten is de toevoeging aan chocoladeproducten van andere plantaardige vetten dan cacaoboter tot een maximum van 5 % toegestaan.

(6) De toevoeging aan chocoladeproducten van bepaalde andere plantaardige vetten dan cacaoboter tot een maximum van 5 % dient in alle lidstaten te worden toegestaan. Die plantaardige vetten moeten cacaoboterequivalenten zijn en derhalve gedefinieerd zijn overeenkomstig technische en wetenschappelijke criteria.

(7) Om de eenheid van de interne markt te garanderen, moet elk chocoladeproduct dat binnen de werkingssfeer van deze richtlijn valt, binnen de Gemeenschap kunnen worden verhandeld onder de verkoopbenaming waarin overeenkomstig bijlage I bij deze richtlijn is voorzien.

(8) Krachtens de algemene voorschriften inzake de etikettering van levensmiddelen, die bij Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame [5] zijn vastgesteld, is met name de vermelding van de ingrediënten overeenkomstig artikel 6 daarvan verplicht. Bij deze richtlijn wordt Richtlijn 79/112/EEG toepasselijk gemaakt op cacao- en chocoladeproducten teneinde de consument juiste informatie te verschaffen.

(9) De consument moet met betrekking tot chocoladeproducten waaraan andere plantaardige vetten dan cacaoboter zijn toegevoegd, verzekerd zijn van juiste, neutrale en objectieve informatie in aanvulling op de lijst van ingrediënten.

(10) Anderzijds, belet Richtlijn 79/112/EEG niet dat in de etikettering van chocoladeproducten wordt vermeld dat er geen andere plantaardige vetten dan cacaoboter zijn toegevoegd, mits de informatie juist, neutraal en objectief is en de consument er niet door wordt misleid.

(11) Bepaalde krachtens deze richtlijn gereserveerde verkoopbenamingen worden gebruikt in samengestelde verkoopbenamingen waarmee in sommige lidstaten traditioneel bepaalde producten worden aangeduid die niet met de in deze richtlijn omschreven producten kunnen worden verward. Die benamingen moeten bijgevolg gehandhaafd blijvend. Het gebruik daarvan moet evenwel stroken met het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG, inzonderheid met artikel 5 daarvan.

[1] PB C 231 van 9.8.1996, blz. 1, enPB C 118 van 17.4.1998, blz. 10.
[2] PB C 56 van 24.2.1997, blz. 20.
[3] Advies van het Europees Parlement van 23 oktober 1997 (PB C 339 van 10.11.1997, blz. 128), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 28 oktober 1999 (PB C 10 van 13.1.2000, blz. 1) en besluit van het Europees Parlement van 15 maart 2000 (nog niet verschenen in het Publicatieblad). Besluit van de Raad van 25 mei 2000.
[4] PB L 228 van 16.8.1973, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/344/EEG (PB L 142 van 25.5.1989, blz. 19).
[5] PB L 33 van 8.2.1979, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/4/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 43 van 14.2.1997, blz. 21).

(12) Op grond van de ontwikkeling van de interne markt sedert de vaststelling van Richtlijn 73/241/EEG kan „huishoudchocolade" worden gelijkgesteld met „chocolade".

(13) De afwijking waarin Richtlijn 73/241/EEG voorziet en die het Verenigd Koninkrijk en Ierland machtigt op hun grondgebied het gebruik van de benaming „milk chocolate" ter aanduiding van „milk chocolate with high milk content" (huishoudmelkchocolade) toe te staan, moet worden gehandhaafd. De Engelse benaming „milk chocolate with high milk content" moet evenwel worden vervangen door de benaming „family milk chocolate".

(14) Volgens het evenredigheidsbeginsel gaat deze richtlijn niet verder dan wat nodig is om de doelstellingen van het Verdrag te verwezenlijken, overeenkomstig artikel 5, derde alinea, van het Verdrag.

(15) Cacao, cacaoboter en een aantal andere bij de fabricage van chocolade gebruikte plantaardige vetten worden overwegend in ontwikkelingslanden vervaardigd. Het is in het belang van de bevolking van die landen om overeenkomsten van een zo lang mogelijke duur te sluiten. De Commissie moet dan ook nagaan welke steun de Gemeenschap hier met betrekking tot cacaoboter en andere plantaardige vetten kan verlenen (bijvoorbeeld door eerlijke handel te bevorderen).

(16) De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden [1].

(17) Teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, mogen de lidstaten voor de bedoelde producten geen nationale bepalingen vaststellen die niet in deze richtlijn zijn vervat,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie.

Artikel 2

1. De andere plantaardige vetten dan cacaoboter die in bijlage II worden omschreven en opgesomd, mogen aan de in deel A, punten 3, 4, 5, 6, 8 en 9 van bijlage I omschreven chocoladeproducten worden toegevoegd. Deze toegevoegde hoeveelheid mag na aftrek van het totale gewicht van de andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen die daarin eventueel overeenkomstig deel B van bijlage I zijn verwerkt, niet meer bedragen dan 5 % van het eindproduct en het minimumgehalte aan cacaoboter of het totaalgehalte aan droge cacaobestanddelen mag daarbij niet worden verminderd.

2. Chocoladeproducten die overeenkomstig lid 1 andere plantaardige vetten dan cacaoboter bevatten, mogen in alle lidstaten in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat de in artikel 3 omschreven etikettering van die producten wordt aangevuld met de volgende, opvallende en duidelijk leesbare vermelding: „bevat naast cacaoboter ook andere plantaardige vetten". Deze vermelding staat in hetzelfde gezichtsveld als de lijst van ingrediënten, waarvan zij duidelijk gescheiden is, in een minstens even groot lettertype en vetgedrukt, en in de nabijheid van de verkoopbenaming; los daarvan kan de verkoopbenaming ook op een andere plaats staan.

3. Bijlage II wordt gewijzigd volgens de procedure van artikel 95 van het Verdrag.

4. Uiterlijk 3 februari 2006 dient de Commissie, overeenkomstig artikel 95 van het Verdrag en rekening houdend met de resultaten van een adequate studie naar de gevolgen van deze richtlijn voor de economie van de landen die cacao en andere plantaardige vetten dan cacaoboter produceren, zo nodig een voorstel in tot wijziging van de lijst in bijlage II.

Artikel 3

Richtlijn 79/112/EEG is op de in bijlage I omschreven producten van toepassing onder de hieronder genoemde voorwaarden.

1. De in bijlage I genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten in de handel ter aanduiding van die producten worden gebruikt.

   Deze verkoopbenamingen mogen evenwel, overeenkomstig de bepalingen of gebruiken die van toepassing zijn in de lidstaat waar het product aan de eindverbruiker wordt verkocht, ook aanvullend worden gebruikt ter aanduiding van andere producten die niet met de in bijlage I omschreven producten kunnen worden verward.

2. Wanneer de in deel A, punten 3, 4, 5, 6, 7 en 10 van bijlage I omschreven producten als assortiment worden verkocht, mogen de verkoopbenamingen worden vervangen door de benaming „chocoladeassortiment" of „assortiment gevulde chocolade" of een soortgelijke benaming. In dat geval mag voor alle producten in het assortiment een gezamenlijke lijst van ingrediënten worden vermeld.

3. In de etikettering van de in deel A, punt 2, onder c) en d), en de punten 3, 4, 5, 8 en 9 van bijlage I omschreven cacao- en chocoladeproducten moet het totale gehalte aan droge cacaobestanddelen worden aangegeven met de vermelding: „ten minste …% cacaobestanddelen".

4. In de etikettering moet voor de producten bedoeld in bijlage I, deel A, punt 2, onder b), en punt 2, onder d), tweede deel van de zin, het gehalte aan cacaoboter worden vermeld.

5. De in bijlage I genoemde verkoopbenamingen „chocolade", „melkchocolade" en „chocoladecouverture" mogen worden aangevuld met vermeldingen of aanduidingen betreffende kwaliteitscriteria, mits de producten:

   — in het geval van chocolade, in totaal ten minste 43 % droge cacaobestanddelen bevatten, inclusief ten minste 26 % cacaoboter;

[1] PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

— in het geval van melkchocolade, in totaal ten minste 30 % droge cacaobestanddelen bevatten, alsmede ten minste 18 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, inclusief ten minste 4,5 % melkvet;

— in het geval van chocoladecouverture, ten minste 16 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevatten.

Artikel 4

Voor de in bijlage I omschreven producten stellen de lidstaten geen nationale bepalingen vast die niet in deze richtlijn zijn vervat.

Artikel 5

1. De voor de uitvoering van dit besluit vereiste maatregelen die betrekking hebben op de volgende aangelegenheden, worden volgens de regelgevingsprocedure als bedoeld in artikel 6, lid 2, vastgesteld:

— afstemming van deze richtlijn op de algemene communautaire bepalingen welke van toepassing zijn op levensmiddelen;

— aanpassing van de bepalingen in bijlage I, deel B, punt 2, en delen C en D, aan de technologische vooruitgang.

2. Uiterlijk 3 augustus 2003, onverlet artikel 2, lid 3, bespreken het Europees Parlement en de Raad op voorstel van de Commissie opnieuw lid 1, tweede streepje, van dit artikel, met het oog op een mogelijke uitbreiding van de procedure van aanpassing aan de technische en wetenschappelijke vooruitgang.

Artikel 6

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij Besluit 69/414/EEG ([1]) opgerichte Permanent Comité voor levensmiddelen (hierna „het comité").

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van het bepaalde in artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 7

Richtlijn 73/241/EEG wordt met ingang van 3 augustus 2003 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 8

1. De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 3 augustus 2003 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

2. Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

— het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven producten, indien zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en voorschriften voldoen, met ingang van 3 augustus 2003 wordt toegestaan;

— het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 3 augustus 2003 wordt verboden.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 3 augustus 2003 overeenkomstig Richtlijn 73/241/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

3. Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Luxemburg, 23 juni 2000.

Voor het Europees Parlement	*Voor de Raad*
De voorzitster	*De voorzitter*
N. FONTAINE	J. SÓCRATES

([1]) PB L 291 van 19.11.1969, blz. 9.

BIJLAGE I

VERKOOPBENAMING, OMSCHRIJVING EN KENMERKEN VAN DE PRODUCTEN

A. VERKOOPBENAMING EN OMSCHRIJVING

1. **Cacaoboter:**

het vet verkregen uit cacaobonen of delen van cacaobonen, met de volgende eigenschappen:

— gehalte vrije vetzuren (uitgedrukt als oliezuur)	ten hoogste 1,75 %
— onverzeepbare bestanddelen (bepaald door middel van petroleumether)	ten hoogste 0,5 %, behalve in het geval van cacaopersboter waarvoor het maximum 0,35 % bedraagt

2. a) **Cacaopoeder, cacao:**

het product dat wordt verkregen door gereinigde, gedopte en geroosterde cacaobonen tot poeder te verwerken en dat ten minste 20 % cacaoboter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof, en ten hoogste 9 % water bevat;

b) **Mager cacaopoeder, magere cacao, sterk ontvet cacaopoeder, sterk ontvette cacao:**

cacaopoeder dat minder dan 20 % cacaoboter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof, bevat;

c) **Chocoladepoeder, gesuikerd cacaopoeder, gesuikerde cacao:**

het product dat een mengsel is van cacaopoeder en suikers en dat ten minste 32 % cacaopoeder bevat;

d) **Huishoudchocoladepoeder, gesuikerde huishoudcacao, gesuikerd huishoudcacaopoeder:**

het product dat een mengsel is van cacaopoeder en suikers en dat ten minste 25 % cacaopoeder bevat; deze benamingen worden aangevuld met de vermelding „mager" of „sterk ontvet" indien het product overeenkomstig punt b) mager of sterk ontvet is.

3. **Chocolade:**

a) het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten en suikers en dat, behoudens het bepaalde in punt b), in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen bevat, inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen;

b) wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden:

— „*-hagelslag*" of „*-vlokken*", dient het product dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, in totaal ten minste 32 % droge cacaobestanddelen te bevatten, inclusief ten minste 12 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen;

— „*-couverture*", dient het product in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen te bevatten, inclusief ten minste 31 % cacaoboter en ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen;

— „*gianduja-*" (of afleidingen van het woord „*gianduja*"), dient het product te zijn verkregen enerzijds uit chocolade met een totaalgehalte van ten minste 32 % aan droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 8 % vetvrije droge cacaobestanddelen, en anderzijds uit fijngemaakte hazelnoten in een zodanige verhouding dat 100 gram product ten minste 20 gram en ten hoogste 40 gram hazelnoten bevat. De volgende ingrediënten mogen worden toegevoegd:

a) melk en/of droge melkbestanddelen verkregen door indamping van melk, in een zodanige verhouding dat het eindproduct ten hoogste 5 % aan droge melkbestanddelen bevat;

b) amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij dat van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60 % van het totale gewicht van het product uitmaakt.

4. **Melkchocolade:**

a) het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en melk of melkproducten en dat, behoudens het bepaalde in punt b):

— in totaal ten minste 25 % droge cacaobestanddelen bevat;

— ten minste 14 % droge melkbestanddelen bevat, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet;

— ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;

— ten minste 3,5 % melkvet bevat;

— in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 25 % vetten bevat;

b) wanneer deze benaming evenwel wordt gebruikt in combinatie met de woorden:
   — „*-hagelslag*" of „*-vlokken*", dient het product dat in de vorm van korrels of vlokken wordt aangeboden, in totaal ten minste 20 % droge cacaobestanddelen te bevatten, alsmede ten minste 12 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, en in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 12 % vetten;
   — „*-couverture*", dient het product in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 31 % vetten te bevatten;
   — „*gianduja-*" (of afleidingen van het woord „*gianduja*"), dient het product te zijn verkregen uit melkchocolade met een gehalte van ten minste 10 % aan droge melkbestanddelen die zijn verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, en moet het voorts per 100 gram product ten minste 15 gram en ten hoogste 40 gram fijngemaakte hazelnoten bevatten. Bovendien mogen amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, worden toegevoegd, en wel in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij dat van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60 % van het totale gewicht van het product uitmaakt;

c) wanneer in deze benaming het woord „melk" wordt vervangen door de woorden:
   — „*met room*" of „*room-*", moet het product ten minste 5,5 % melkvet bevatten,
   — „*van magere melk*", mag het product ten hoogste 1 % melkvet bevatten;

d) het Verenigd Koninkrijk en Ierland mogen op hun grondgebied het gebruik van de benaming „milk chocolate" ter aanduiding van het in punt 5 bedoelde product toestaan, mits deze benaming in beide gevallen vergezeld gaat van de aanduiding van het gehalte aan droge melkbestanddelen dat voor beide producten wordt aangegeven met de vermelding „milk solids: … % minimum".

5. **Huishoudmelkchocolade:**

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en melk of melkproducten en dat
— in totaal ten minste 20 % droge cacaobestanddelen bevat;
— ten minste 20 % droge melkbestanddelen bevat, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet;
— ten minste 2,5 % vetvrije droge cacaobestanddelen bevat;
— ten minste 5 % melkvet bevat;
— in totaal (aan cacaoboter en melkvet) ten minste 25 % vetten bevat.

6. **Witte chocolade:**

het product dat wordt verkregen uit cacaoboter, melk of melkproducten en suikers en dat ten minste 20 % cacaoboter bevat, alsmede ten minste 14 % droge melkbestanddelen, verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratatie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet, inclusief ten minste 3,5 % melkvet.

7. **Gevulde chocolade, chocolade met... vulling:**

het gevulde product waarvan het buitenste gedeelte uit één van de in punt 3, 4, 5 of 6 omschreven producten bestaat. De benaming is niet van toepassing op producten waarvan het binnenste gedeelte uit banketbakkersproducten, gebak, biscuit of consumptie-ijs bestaat.

Het buitenste chocoladegedeelte dient ten minste 25 % van het totale gewicht uit te maken van de producten die deze benaming dragen.

8. ***Chocolate a la taza:***

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en tarwe-, rijst- of maïsmeel of -zetmeel en dat in totaal ten minste 35 % droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 14 % vetvrije droge cacaobestanddelen, alsmede ten hoogste 8 % meel of zetmeel bevat.

9. ***Chocolate familiar a la taza:***

het product dat wordt verkregen uit cacaoproducten, suikers en tarwe-, rijst- of maïsmeel of -zetmeel en dat in totaal ten minste 30 % droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18 % cacaoboter en ten minste 12 % vetvrije droge cacaobestanddelen, alsmede ten hoogste 18 % meel of zetmeel bevat.

10. **Chocoladebonbon/praline:**

het product in de vorm van een bonbon, dat bestaat uit:
— hetzij gevulde chocolade,
— hetzij een enkel chocolaatje of een combinatie dan wel mengsel van aan de omschrijvingen in punt 3, 4, 5 of 6 beantwoordende chocolades en andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen, mits de chocolade ten minste 25 % van het totale gewicht van het product uitmaakt.

B. TOEGESTANE FACULTATIEVE INGREDIËNTEN

Toevoeging van voor menselijke consumptie geschikte stoffen

1. Onverminderd artikel 2 en deel B, punt 2, mogen aan de in deel A, punten 3, 4, 5, 6, 8 en 9, omschreven chocoladeproducten ook andere voor menselijke consumptie geschikte stoffen worden toegevoegd.

   Hierbij geldt evenwel dat:
   — de toevoeging van dierlijke vetten en bereidingen daarvan die niet uitsluitend afkomstig zijn van melk, verboden is;
   — de toevoeging van meel en zetmeel in korrel- of poedervorm slechts toegestaan is wanneer de toevoeging in overeenstemming is met de in deel A, punten 8 en 9, vervatte omschrijvingen.

   Ten opzichte van het totale gewicht van het eindproduct mag de hoeveelheid toegevoegde, voor menselijke consumptie geschikte stoffen niet meer dan 40 % bedragen.

2. Aan de in deel A, punten 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9, omschreven producten mogen alleen aroma's worden toegevoegd waarmee de smaak van chocolade of melkvet niet wordt nagebootst.

C. BEREKENING VAN DE GEHALTEN

De minimumgehalten van de producten in deel A, punten 3, 4, 5, 6, 8 en 9, worden berekend na aftrek van het gewicht van de in deel B bedoelde ingrediënten. Voor de producten in deel A, punten 7 en 10, worden de minimumgehalten berekend na aftrek van het gewicht van de in deel B bedoelde ingrediënten, alsook van het gewicht van de vulling.

Het chocoladegehalte van de in deel A, punten 7 en 10, omschreven producten wordt berekend ten opzichte van het totale gewicht van het eindproduct, inclusief de vulling.

D. SUIKERS

In deze richtlijn worden onder „suikers" niet alleen de suikers verstaan die gereglementeerd zijn bij Richtlijn 73/437/EEG van de Raad van 11 december 1973 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake bepaalde voor menselijke consumptie bestemde suikers ([1]).

([1]) PB L 356 van 27.12.1973, blz. 71. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 1985.

BIJLAGE II

PLANTAARDIGE VETTEN BEDOELD IN ARTIKEL 2, LID 1

De in artikel 2, lid 1, bedoelde plantaardige vetten zijn, afzonderlijk of in mengsels, cacaoboter-equivalenten en voldoen aan de volgende criteria:

a) het zijn niet-laurinezuurhoudende plantaardige vetten, die rijk zijn aan symmetrisch enkelvoudig onverzadigde triglyceriden van het type POP, POSt en StOSt [1];

b) zij zijn in elke verhouding mengbaar met cacaoboter en zijn verenigbaar met de fysische eigenschappen van cacaoboter (smeltpunt en kristallisatietemperatuur, smeltsnelheid, noodzaak van tempereren);

c) zij worden alleen verkregen door raffinage en/of fractionering; enzymatische verandering van de triglyceridestructuur is uitgesloten.

Overeenkomstig deze criteria kunnen de volgende plantaardige vetten, gewonnen uit de daarbij vermelde planten, worden gebruikt:

Gebruikelijke benaming van de plantaardige vetten	Wetenschappelijke benaming van de planten waaruit de vetten gewonnen kunnen worden
1. Illipe, Borneo-talk of Tengkawang	Shorea spp.
2. Palmolie	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal	Shorea robusta
4. Karité/Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mangopit	Mangifera indica

Bij wijze van uitzondering mogen de lidstaten voorts het gebruik van kokosolie toestaan voor de volgende doeleinden: in chocolade die wordt gebruikt voor de vervaardiging van consumptie-ijs en soortgelijke bevroren producten.

[1] P (palmitinezuur), O (oliezuur), St (stearinezuur).