

**DIRETTIVA 2000/36/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 23 giugno 2000
relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽²⁾,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽³⁾,

considerando quanto segue:

- (1) Occorrerebbe semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali i prodotti contemplati da queste direttive devono conformarsi per poter circolare liberamente nel mercato interno, in ossequio alle conclusioni del Consiglio europeo di Edimburgo dell'11 e 12 dicembre 1992, confermate da quelle del Consiglio europeo di Bruxelles del 10 e 11 dicembre 1993.
- (2) La direttiva 73/241/CEE del Consiglio, del 24 luglio 1973, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana ⁽⁴⁾, è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali concernenti vari tipi di prodotti di cacao e di cioccolato potevano ostacolare la libera circolazione di questi prodotti e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e sul funzionamento del mercato comune.
- (3) La suddetta direttiva ha avuto pertanto lo scopo di fissare definizioni e norme comuni per la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il confezionamento e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità.
- (4) È opportuno modificare tali definizioni e norme per tener conto del progresso tecnologico e dei mutati gusti dei consumatori e per adeguarle alla legislazione comunitaria generale in materia di prodotti alimentari, in particolare a quella relativa all'etichettatura, agli edulcoranti e agli altri additivi autorizzati, alle sostanze aromatizzanti, ai solventi d'estrazione e ai metodi d'analisi.
- (5) L'aggiunta nei prodotti di cioccolato di grassi vegetali diversi dal burro di cacao è ammessa in alcuni Stati membri fino a un massimo del 5 %.
- (6) L'aggiunta nei prodotti di cioccolato di taluni grassi vegetali diversi dal burro di cacao dovrebbe essere ammessa in tutti gli Stati membri fino a un massimo del 5 %. Questi grassi vegetali dovrebbero essere equivalenti al burro di cacao e dovrebbero essere quindi definiti secondo criteri tecnici e scientifici.
- (7) Al fine di garantire l'unicità del mercato interno, tutti i prodotti di cioccolato oggetto della presente direttiva devono poter circolare all'interno della Comunità con le denominazioni di vendita di cui all'allegato I della presente direttiva.
- (8) Secondo le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari previste dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽⁵⁾, la menzione dell'elenco degli ingredienti ai sensi dell'articolo 6 è obbligatoria. La presente direttiva rende applicabile la direttiva 79/112/CEE ai prodotti di cacao e di cioccolato al fine di informare correttamente il consumatore.
- (9) Nel caso dei prodotti di cioccolato cui sono stati aggiunti grassi vegetali diversi dal burro di cacao è opportuno garantire ai consumatori una informazione corretta, imparziale e obiettiva in aggiunta all'elenco degli ingredienti.
- (10) D'altro canto, la direttiva 79/112/CEE non osta a che l'etichettatura dei prodotti di cioccolato indichi che non sono stati aggiunti grassi vegetali diversi dal burro di cacao, purché l'informazione sia corretta, imparziale, obiettiva e tale da non indurre in errore il consumatore.
- (11) Talune denominazioni riservate dalla presente direttiva sono utilizzate nella pratica in denominazioni di vendita composte, consacrate dall'uso in taluni Stati membri per designare prodotti che non possono essere confusi con quelli definiti nella presente direttiva. Pertanto, occorre mantenere dette denominazioni. Tuttavia, il loro uso dovrebbe essere conforme alle disposizioni della direttiva 79/112/CEE, in particolare all'articolo 5.

⁽¹⁾ GU C 231 del 9.8.1996, pag. 1, e GU C 118 del 17.4.1998, pag. 10.

⁽²⁾ GU C 56 del 24.2.1997, pag. 20.

⁽³⁾ Parere del Parlamento europeo del 23 ottobre 1997 (GU C 339 del 10.11.1997, pag. 128), posizione comune del Consiglio del 28 ottobre 1999 (GU C 10 del 13.1.2000, pag. 1) e decisione del Parlamento europeo del 15 marzo 2000 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale). Decisione del Consiglio del 25 maggio 2000.

⁽⁴⁾ GU L 228 del 16.8.1973, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/344/CEE (GU L 142 del 25.5.1989, pag. 19).

⁽⁵⁾ GU L 33 dell'8.2.1979, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 97/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 43 del 14.2.1997, pag. 21).

- (12) Lo sviluppo del mercato interno dopo l'adozione della direttiva 73/241/CEE consente di assimilare il «cioccolato comune» al «cioccolato».
- (13) È opportuno confermare la deroga di cui alla direttiva 73/241/CEE che permette al Regno Unito e all'Irlanda di autorizzare l'uso sui loro territori della denominazione «milk chocolate» per designare il «milk chocolate with high milk content». Tuttavia, la denominazione inglese «milk chocolate with high milk content» dovrebbe essere sostituita con la denominazione «family milk chocolate».
- (14) In base al principio di proporzionalità, la presente direttiva non va al di là di quanto necessario per il raggiungimento degli obiettivi del trattato, a norma dell'articolo 5, terzo comma dello stesso.
- (15) Il cacao, il burro di cacao e una serie di altri grassi vegetali utilizzati nella fabbricazione del cioccolato sono prevalentemente prodotti nei paesi in via di sviluppo. Nell'interesse degli abitanti di tali paesi in via di sviluppo, è opportuno concludere accordi di una durata quanto più lunga possibile, motivo per cui la Commissione dovrebbe esaminare in che modo la Comunità possa fornire un sostegno in questo contesto per quanto riguarda il burro di cacao e altri grassi vegetali (in particolare promuovendo il commercio equo).
- (16) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽¹⁾.
- (17) Per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, è opportuno che gli Stati membri non adottino, per i prodotti indicati, disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana definiti nell'allegato I.

Articolo 2

1. I grassi vegetali diversi dal burro di cacao definiti ed elencati nell'allegato II possono essere aggiunti ai prodotti di cioccolato di cui al punto A, paragrafi 3, 4, 5, 6, 8 e 9 dell'allegato I. Tale aggiunta non può superare il 5 % del prodotto finito dopo la sottrazione del peso totale delle altre eventuali sostanze commestibili impiegate in base al punto B dell'allegato I, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao.

2. I prodotti di cioccolato che, a norma del paragrafo 1, contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, possono essere immessi in commercio in tutti gli Stati membri, a condi-

zione che la loro etichettatura, a norma dell'articolo 3, rechi la menzione ben visibile e chiaramente leggibile: «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao». Tale menzione appare nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ben distinta da questo, con caratteri di corpo almeno pari all'elenco e in grassetto accanto alla denominazione di vendita; indipendentemente da questa disposizione, la denominazione di vendita del prodotto può apparire anche altrove.

3. Le eventuali modifiche dell'allegato II sono effettuate secondo la procedura di cui all'articolo 95 del trattato.

4. Entro il 3 febbraio 2006 la Commissione presenta, se necessario, una proposta di modifica dell'elenco nell'allegato II, a norma dell'articolo 95 del trattato e tenuto conto dei risultati di uno studio adeguato sulle implicazioni della presente direttiva sull'economia dei paesi produttori di cacao e di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

Articolo 3

La direttiva 79/112/CEE si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, fatte salve le seguenti condizioni:

1) Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

Tuttavia, a titolo complementare e in base alle disposizioni applicabili o all'uso invalso nello Stato membro nel quale si effettua la vendita al consumatore finale, dette denominazioni di vendita possono designare altri prodotti che non possono essere confusi con quelli definiti nell'allegato I.

2) Quando i prodotti definiti al punto A, paragrafi 3, 4, 5, 6, 7 e 10 dell'allegato I sono venduti in assortimento, le denominazioni di vendita possono essere sostituite dalla denominazione «cioccolatini assortiti» oppure «cioccolatini ripieni assortiti» o da una denominazione simile. In tal caso l'elenco degli ingredienti sull'etichetta può essere unico per tutti i prodotti che costituiscono l'assortimento.

3) L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato definiti al punto A, paragrafi 2, lettere c) e d), 3, 4, 5, 8 e 9 dell'allegato I deve indicare il tenore di sostanza secca totale di cacao con i termini: «cacao: ... % min».

4) Per i prodotti di cui al punto A, paragrafo 2, lettera b) e al punto A, paragrafo 2, lettera d), seconda parte del testo, dell'allegato I, l'etichettatura deve indicare il tenore di burro di cacao,

5) Le denominazioni di vendita «cioccolato», «cioccolato al latte» e «cioccolato di copertura» previste nell'allegato I possono essere completate da diciture o aggettivi relativi a criteri di qualità, sempreché i prodotti in questione contengano:

— nel caso del cioccolato, non meno del 43 % di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26 % di burro di cacao,

⁽¹⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

- nel caso del cioccolato al latte, non meno del 30 % di sostanza secca totale di cacao e del 18 % di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5 % di grassi del latte,
- nel caso del cioccolato di copertura, non meno del 16 % di cacao secco sgrassato.

Articolo 4

Per i prodotti di cui all'allegato I, gli Stati membri non adottano disposizioni nazionali che non sono previste dalla presente direttiva.

Articolo 5

1. Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva, concernenti i punti citati in seguito, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2:

- allineamento della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali applicabili in materia di prodotti alimentari,
- adeguamento al progresso tecnico delle disposizioni di cui all'allegato I, punto B, paragrafo 2 e punti C e D.

2. Entro il 3 agosto 2003, fatto salvo l'articolo 2, paragrafo 3, il Parlamento europeo ed il Consiglio riesaminano, su proposta della Commissione, l'articolo 5, paragrafo 1, secondo trattino, al fine dell'eventuale proroga della procedura di adeguamento al processo tecnico e scientifico.

Articolo 6

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari istituito dalla decisione 69/414/CEE⁽¹⁾.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 7

La direttiva del Consiglio 73/241/CEE è abrogata con effetto dal 3 agosto 2003.

I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva.

Articolo 8

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 3 agosto 2003. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

2. Dette misure si applicano in modo da:

- autorizzare l'immissione in commercio dei prodotti definiti nell'allegato I se rispondono alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva a partire dal 3 agosto 2003,
- vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva a partire dal 3 agosto 2003.

Tuttavia, l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, etichettati anteriormente al 3 agosto 2003 a norma della direttiva 73/241/CEE del Consiglio, è autorizzata fino allo smaltimento delle scorte.

3. Quando gli Stati membri adottano tali misure, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 9

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 10

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Lussemburgo, addì 23 giugno 2000.

Per il Parlamento europeo

La Presidente

N. FONTAINE

Per il Consiglio

Il Presidente

J. SÓCRATES

(1) GU L 291 del 19.11.1969, pag. 9.

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI DI VENDITA, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

A. DENOMINAZIONI DI VENDITA E DEFINIZIONI

1. **Burro di cacao**

La sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche:

- tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75 %
- insaponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5 %, ad eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35 %

2. a) **Cacao in polvere, cacao**

Il prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20 %, (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9 %.

b) **Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato**

Cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20 % (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca).

c) **Cioccolato in polvere**

Il prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32 % di cacao in polvere.

d) **Cioccolato comune in polvere, cacao zuccherato, cacao zuccherato in polvere**

Prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25 % di cacao in polvere; tali definizioni sono completate con il termine «magro» oppure «fortemente sgrassato», qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato ai sensi della precedente lettera b).

3. **Cioccolato**

a) Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che, con riserva di quanto disposto alla lettera b), presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 %, di cui non meno del 18 % di burro di cacao e non meno del 14 % di cacao secco sgrassato.

b) Tuttavia, quando la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

- «*vermicelli*» o «*in fiocchi*», il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi deve contenere non meno del 32 % di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 12 % di burro di cacao e non meno del 14 % di cacao secco sgrassato,
- «*di copertura*», il prodotto deve contenere non meno del 35 % di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 31 % di burro di cacao e non meno del 2,5 % di cacao secco sgrassato,
- «*alle nocciole gianduia*» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), il prodotto deve essere ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 % e quello di cacao secco sgrassato all'8 % e, dall'altro, da nocciole finemente macinate, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano non più di 40 e non meno di 20 grammi di nocciole. Possono essere aggiunti:
 - a) latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 % di sostanza secca del latte;
 - b) mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 % del peso totale del prodotto.

4. **Cioccolato al latte**

a) Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti a base di latte e che, fatto salvo quanto disposto alla lettera b), presenta un tenore minimo:

- di sostanza secca totale di cacao del 25 %,
- di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, latte parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte del 14 %,
- di cacao secco sgrassato del 2,5 %,
- di grassi del latte del 3,5 %,
- di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 %.

- b) Tuttavia, quando la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:
- «vermicelli» o «in fiocchi», il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi deve contenere non meno del 20 % di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12 % di sostanza secca ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, e non meno del 12 % di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte),
 - «di copertura», il prodotto deve presentare un tenore minimo di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 31 %,
 - «e alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), il prodotto deve essere ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte è del 10 %, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, latte parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, da un lato, e nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 15 grammi di nocciole. Possono inoltre essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 % del peso totale del prodotto.
- c) Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» è sostituita dalla dicitura
- «alla panna», il prodotto deve presentare un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 %,
 - «al latte scremato», il prodotto non deve contenere più dell'1 % di grassi del latte.
- d) Il Regno Unito e l'Irlanda possono autorizzare l'uso sui loro territori della denominazione «milk chocolate» per designare il prodotto di cui al punto 5, purché questa denominazione venga accompagnata nei due casi dall'indicazione del tenore di sostanza secca del latte, fissato per ognuno di questi due prodotti mediante l'indicazione «milk solids: ... % minimum».

5. Cioccolato comune al latte

Il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e da latte o da prodotti a base di latte, che presenta un tenore minimo:

- di sostanza secca totale di cacao del 20 %,
- di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, latte parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte del 20 %,
- di cacao secco sgrassato del 2,5 %,
- di grassi del latte del 5 %,
- e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 %.

6. Cioccolato bianco

Il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti a base di latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20 % di burro di cacao e del 14 % di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5 %.

7. Cioccolato ripieno

Il prodotto ripieno la cui parte esterna è costituita da uno dei prodotti definiti ai paragrafi 3, 4, 5 e 6. Questa denominazione non riguarda tuttavia i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato.

La parte esterna di cioccolato del prodotto così designato è pari al 25 % almeno del peso totale del prodotto.

8. Chocolate a la taza

Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35 %, di cui almeno il 18 % di burro di cacao e almeno il 14 % di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina o di amido dell'8 %.

9. Chocolate familiar a la taza

Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30 %, di cui almeno il 18 % di burro di cacao e almeno il 12 % di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina o di amido del 18 %.

10. Cioccolatino o pralina

Il prodotto della dimensione di un boccone costituito da:

- cioccolato ripieno, oppure
- un unico cioccolato o una giustapposizione o un miscuglio di cioccolato ai sensi delle definizioni dei paragrafi 3, 4, 5 e 6 e di altre sostanze commestibili, sempreché il cioccolato rappresenti almeno il 25 % del peso totale del prodotto.

B. INGREDIENTI FACOLTATIVI AUTORIZZATI

Aggiunta di sostanze commestibili

1. Fatto salvo l'articolo 2 e il punto B, paragrafo 2, ai prodotti di cioccolato definiti al punto A, paragrafi 3, 4, 5, 6, 8 e 9 possono essere aggiunte anche altre sostanze commestibili.

Tuttavia,

- è vietata l'aggiunta di grassi animali e di preparati che ne contengano, qualora non siano ottenuti esclusivamente dal latte,
- è autorizzata l'aggiunta di farine, fecole o amidi solo in base alle definizioni di cui al punto A, paragrafi 8 e 9.

La quantità delle sostanze commestibili aggiunte non deve eccedere il 40 % del peso totale del prodotto finito.

2. Ai prodotti definiti al punto A, paragrafi 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 possono essere aggiunte esclusivamente sostanze aromatizzanti che non imitino il sapore del cioccolato naturale e delle sostanze grasse del latte.

C. CALCOLO DELLE PERCENTUALI

I tenori minimi fissati al punto A, paragrafi 3, 4, 5, 6, 8 e 9 sono calcolati dopo la sottrazione del peso degli ingredienti in base al punto B. Nel caso dei prodotti di cui al punto A, paragrafi 7 e 10, i tenori minimi sono calcolati dopo la sottrazione del peso degli ingredienti in base al punto B, nonché del peso del ripieno.

Nel caso dei prodotti definiti al punto A, paragrafi 7 e 10, il tenore di cioccolato è calcolato in rapporto al peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

D. TIPI DI ZUCCHERO

I tipi di zucchero di cui alla presente direttiva non si limitano a quelli disciplinati dalla direttiva 73/437/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1973, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana ⁽¹⁾.

—

⁽¹⁾ GU L 356 del 27.12.1973, pag. 71. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1985.

ALLEGATO II

GRASSI VEGETALI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 1

I grassi vegetali di cui all'articolo 2, paragrafo 1 sono, singolarmente o miscelati, equivalenti al burro di cacao e devono rispondere ai seguenti criteri:

- a) sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POST, StOSt ⁽¹⁾;
- b) sono mescolabili in qualunque proporzione con il burro di cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità di fusione, necessità di trattamento di temperatura);
- c) sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.

A norma di tali criteri possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle piante in appresso elencate:

Nome comune	Nome scientifico delle piante da cui possono essere ricavati i grassi vegetali indicati a lato
1. Burro d'illipé, sego del Borneo o Tengkwang	Shorea spp.
2. Olio di palma	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Grasso e stearina di Shorea robusta (sal)	Shorea robusta
4. Burro di karité	Butyrospermum parkii
5. Burro di cocum	Garcinia indica
6. Nocciolo di mango	Mangifera indica

A titolo di eccezione gli Stati membri possono inoltre autorizzare l'impiego di olio di cocco nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.

⁽¹⁾ P (acido palmitico), O (acido oleico), St (acido stearico).