

32000L0036

L 197/19

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

3.8.2000

ДИРЕКТИВА 2000/36/ЕО НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА
от 23 юни 2000 година

относно какаовите и шоколадовите продукти, предназначени за консумация от човека

ЕВРОПЕЙСКИЯТ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взеха предвид Договора за създаване на Европейската общност, и по-специално член 95 от него,

като взеха предвид предложението на Комисията ⁽¹⁾,

като взеха предвид становището на Икономическия и социален комитет ⁽²⁾,

в съответствие с процедурата, предвидена в член 251 от Договора ⁽³⁾,

като имат предвид, че:

- (1) Трябва да се опростят някои вертикални директиви в областта на храните, за да се отчитат само съществените изисквания, на които трябва да отговарят продуктите, за които се отнасят съответните директиви с цел осъществяване на свободно движение на тези продукти в рамките на вътрешния пазар, в съответствие със заключенията на Европейския съвет в Единбург на 11 и 12 декември 1992 г., които бяха потвърдени от заключенията на Европейския съвет в Брюксел на 10 и 11 декември 1993 г.
- (2) Директива 73/241/ЕИО на Съвета от 24 юли 1973 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно продуктите от какао и шоколад, предназначени за консумация от човека ⁽⁴⁾ беше обоснована от факта, че различията между националните законодателства по отношение на няколко вида продукти от какао и шоколад можеха да възпрепятстват свободното движение на тези продукти, което да доведе до пряко въздействие върху създаването и функционирането на общия пазар.
- (3) Поради това горепосочената директива имаше за цел да установи определения и общи правила по отношение на състава, производствените спецификации, опаковането и етикетирането на продукти от какао и шоколад, за да се гарантира свободното им движение в рамките на Общността.
- (4) Тези определения и правила трябва да се изменят, за да се отчете технологичният напредък и промените във вкусовете на потребителите, и следва да се приведат в съответствие с общото законодателство на Общността в областта на храните, по-специално законодателството относно етикетирането,

подсладителите и другите разрешени добавки, ароматите, екстракционните разтворители и методите за анализ.

- (5) В някои държави-членки е разрешено добавянето на растителни мазнини, различни от какаово масло, в шоколадови продукти максимум до 5 %.
- (6) Добавянето на определени растителни мазнини, различни от какаово масло, в шоколадови продукти максимум до 5 % следва да бъде разрешено във всички държави-членки; тези растителни мазнини трябва да са еквиваленти на какаовото масло, и следователно да са определени според технически и научни критерии.
- (7) За да се гарантира единният характер на вътрешния пазар, всички шоколадови продукти, които са предмет на настоящата директива, трябва да могат да се движат в рамките на Общността под търговските наименования, които са посочени в разпоредбите на приложение I на настоящата директива.
- (8) В изпълнение на общите правила за етикетирание на храни, които са определени в Директива 79/112/ЕИО на Съвета от 18 декември 1978 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно етикетирането, представянето и рекламирането на храни ⁽⁵⁾, по-специално е задължително да се изброяват съставките в съответствие с член 6 от споменатата директива; настоящата директива прави Директива 79/112/ЕИО приложима за какаовите и шоколадови продукти, с цел предоставяне на правилна информация на потребителите.
- (9) При шоколадови продукти, към които са добавени растителни мазнини, различни от какаово масло, на потребителите следва да се гарантира правилна, безпристрастна и обективна информация в допълнение към списъка на съставките.
- (10) От друга страна, Директива 79/112/ЕИО не изключва възможността етикетирането на шоколадови продукти да сочи, че не са добавени растителни мазнини, различни от какаово масло, при условие че информацията е правилна, безпристрастна и обективна и не въвежда потребителя в заблуда.
- (11) Някои запазени от настоящата директива търговски наименования в действителност се използват в съставни търговски наименования, за които в някои държави-членки е признато, че означават продукти, които не биха могли да се объркат с определените в настоящата директива; поради това тези описания следва да бъдат поддържани. Все пак използването на такива наименования следва да съответства на разпоредбите на Директива 79/112/ЕИО, и по-специално на член 5 от нея.

⁽¹⁾ ОВ С 231, 9.8.1996 г., стр. 1 и ОВ С 118, 17.4.1998 г., стр. 10.

⁽²⁾ ОВ С 56, 24.2.1997 г., стр. 20.

⁽³⁾ Становище на Европейския парламент от 23 октомври 1997 г. (ОВ С 339, 10.11.1997 г., стр. 128), обща позиция на Съвета от 28 октомври 1999 г. (ОВ С 10, 13.1.2000 г., стр. 1) и решение на Европейския парламент от 15 март 2000 г. (все още не публикувано в Официален вестник). Решение на Съвета от 25 май 2000 г.

⁽⁴⁾ ОВ L 228, 16.8.1973 г., стр. 23. Директива, последно изменена с Директива 89/344/ЕИО (ОВ L 142, 25.5.1989 г., стр. 19).

⁽⁵⁾ ОВ L 33, 8.2.1979 г., стр. 1. Директива, последно изменена с Директива 97/4/ЕО на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 43, 14.2.1997 г., стр. 21).

- (12) Развитието на вътрешния пазар след приемането на Директива 73/241/ЕИО позволява „готварският шоколад“ да се третира по същия начин като „шоколад“.
- (13) Предвиденото в Директива 73/241/ЕИО изключение, което позволява на Великобритания и Ирландия да разрешават използването на тяхна територия на наименованието „млечен шоколад“ за обозначаване на „млечен шоколад с високо съдържание на мляко“ следва да се запази; въпреки това, английското наименование „млечен шоколад с високо съдържание на мляко“ следва да се замени с наименованието „млечен шоколад за цялото семейство“.
- (14) В съответствие с принципа на пропорционалност, настоящата директива се ограничават до необходимото за постигане на целите на Договора в съответствие с член 5, трета алинея от него.
- (15) Какао, какаово масло и различни други растителни мазнини, които се използват в производството на шоколад, се произвеждат предимно в развиващи се страни. В интерес на населението на тези развиващи се страни е да се сключват споразумения с възможно най-дълъг срок. Поради това Комисията следва да обмисли как Общността може да окаже подкрепа в този смисъл по отношение на какаовото масло и други растителни мазнини (например, чрез насърчаване на „лоялната търговия“).
- (16) Необходимите за прилагането на настоящата директива мерки следва да се приемат в съответствие с Решение 1999/468/ЕО на Съвета от 28 юни 1999 г., което определя процедурите за упражняване на предоставените на Комисията правомощия за правополагане ⁽¹⁾.
- (17) За да се избегне създаването на нови пречки за свободното движение, държавите-членки следва да се въздържат от приемане по отношение на въпросните продукти на национални разпоредби, които не са предвидени в настоящата директива.

ПРИЕХА НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Настоящата директива се прилага за определените в приложение I какаови и шоколадови продукти, които са предназначени за консумация от човека.

Член 2

1. Определените и изброени в приложение II растителни мазнини, различни от какаово масло, могат да се добавят в шоколадовите продукти, които са определени в приложение I, раздел А, точки 3, 4, 5, 6, 8 и 9. Това добавяне не може да надвишава 5 % от готовия продукт, след приспадане от общото тегло на всички други ядивни вещества, които са използвани в съответствие с раздел Б от приложение I, без да се намалява минималното съдържание на какаовото масло или общото сухо какаово вещество.

2. Шоколадовите продукти, които съгласно параграф 1 съдържат растителни мазнини, различни от какаово масло, могат да се предлагат на пазара във всички държави-членки, при условие че предвиденото в член 3 етикетирание е допълнено от следното ясно четливо и поставено на видно място обозначение: „освен какаово масло, съдържа и други растителни мазнини“. Това обозначение се разполага в същото зрително поле, където се намира списъкът на съставките, но трябва да е ясно отделено от този списък и да е изписано с контрастни и също толкова големи букви в близост до търговското наименование; независимо от това изискване, търговското наименование може да фигурира и на друго място.

3. Всички изменения на приложение II се извършват в съответствие с процедурата, предвидена в член 95 от Договора.

4. При необходимост и при отчитане на резултатите от съответно проучване на въздействието на настоящата директива върху икономиката на страните-производителки на какао и растителни мазнини, различни от какаово масло, най-късно до 3 февруари 2006 г. Комисията представя в съответствие с член 95 от Договора предложение за изменение на списъка в приложение II.

Член 3

Директива 79/112/ЕИО се прилага за определените в приложение I продукти, при следните условия:

1. Изброените в приложение I търговски наименования важат само за посочените в него продукти и трябва да се използват в търговията за означаването им.

Въпреки това, тези търговски наименования могат да се използват допълнително и в съответствие с приложимите разпоредби или обичаи в държавата-членка, в която продуктът се продава на крайния потребител, и за означаване на други продукти, които не могат да се объркат с определените в приложение I.

2. Когато определените в приложение I, раздел А, точки 3, 4, 5, 6, 7 и 10 продукти се продават в смесен вид, търговските им наименования могат да се заменят с „шоколади асортти“ или „шоколади асортти с пълнеж“ или подобни наименования. В този случай може да има един единствен списък на съставките за всички продукти в опаковката.

3. Етикетирането на определените в приложение I, раздел А, точка 2, букви в) и г) и точки 3, 4, 5, 8 и 9 какаови и шоколадови продукти трябва да указва съдържанието на общо сухо какаово вещество чрез включване на думите: „какао: минимум...%“.

4. За продуктите, посочени в приложение I, раздел А, точка 2, буква б) и буква г) (втората част на изречението), етикетирането трябва да указва съдържанието на какаово масло.

5. Определените в приложение I търговски наименования „шоколад“, „млечен шоколад“ и „шоколадов кувертиюр“ могат да се допълват с обозначения или описания относно критериите за качество, при условие че продуктите съдържат:

— за шоколад: не по-малко от 43 % общо сухо какаово вещество, в т. ч. не по-малко от 26 % какаово масло,

⁽¹⁾ ОВ L 184, 17.7.1999 г., стр. 23.

- за млечен шоколад: не по-малко от 30 % общо сухо какаово вещество и не по-малко от 18 % сухо млечно вещество, получено чрез частична или пълна дехидратация на пълномаслено мляко, полу- или напълно обезмаслено мляко, сметана, частично или напълно дехидратирана сметана, масло или млечни мазнини, в т. ч. не по-малко от 4,5 % млечни мазнини,
- за шоколадов кувертюр: не по-малко от 16 % сухо обезмаслено какао.

Член 4

По отношение на определените в приложение I продукти държавите-членки не приемат национални разпоредби, които не са предвидени в настоящата директива.

Член 5

1. Необходимите за прилагане на настоящата директива мерки във връзка с посочените по-долу въпроси се приемат в съответствие с посочената в член 6, параграф 2 регулаторна процедура:

- привеждане на настоящата директива в съответствие с приложимите за храни общи разпоредби на Общността,
- привеждане на разпоредбите в приложение I, раздел Б, точка 2 и раздел В и Г в съответствие с техническия прогрес.

2. Без да се засягат разпоредбите на член 2, параграф 3, най-късно до 3 август 2003 г. Европейският парламент и Съветът преразглеждат, по предложение на Комисията, параграф 1, второ тире с оглед на евентуалното разширяване на процедурата за привеждане в съответствие с научния и технически прогрес.

Член 6

1. Комисията се подпомага от създадения с Решение 69/414/ЕИО на Съвета ⁽¹⁾ Постоянен комитет по храните, оттук нататък наричан „Комитет“.

2. В случай на позоваване на настоящия параграф, се прилагат разпоредбите на членове 5 и 7 от Решение 1999/468/ЕО, като се вземат предвид разпоредбите на член 8 от същото решение.

Предвиденият в член 5, параграф 6 от Решение 1999/468/ЕО срок се определя на три месеца.

3. Комитетът приема свой процедурен правилник.

Член 7

Директива 73/241/ЕИО на Съвета се отменя, считано от 3 август 2003 г.

Позоваванията на отменената директива се тълкуват като позовавания на настоящата директива.

Член 8

1. Държавите-членки въвеждат в сила законовите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими за да се съобразят с настоящата директива, преди 3 август 2003 г.. Те незабавно информират Комисията за това.

2. Тези разпоредби се прилагат с цел:

- считано от 3 август 2003 г. да се разрешава предлагането на пазара на определените в приложение I продукти, ако съответстват на предвидените в настоящата директива определения и правила,
- считано от 3 август 2003 г. да се забранява предлагането на пазара на продукти, които не съответстват на настоящата директива.

Въпреки това, се разрешава предлагането на пазара на продукти, които не съответстват на настоящата директива, но са етикетирани преди 3 август 2003 г. в съответствие с Директива 73/241/ЕИО на Съвета до изчерпване на запасите.

3. Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, последните съдържат позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условията и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

Член 9

Настоящата директива влиза в сила в деня на публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 10

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Люксембург на 23 юни 2000 година.

За Европейския парламент

Председател

N. FONTAINE

За Съвета

Председател

J. SÓCRATES

(1) ОВ L 291, 19.11.1969 г., стр. 9.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ТЪРГОВСКИ НАИМЕНОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТИТЕ

А. ТЪРГОВСКИ НАИМЕНОВАНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. **Какаово масло**

означава получената от какаови зърна или части от какаови зърна мазнина със следните характеристики:

- съдържание на свободни мастни киселини (изразено като олеинова киселина): не повече от 1,75 %
- съдържание на неосапуняващи вещества (определено с помощта на петролен етер): не повече от 0,5 %, освен при пресовано какаово масло, където съдържанието не превишава 0,35 %.

2. а) **Какао на прах, какао**

означава продуктът, който се получава от превръщането в прах на изчистени, обелени и изпечени какаови зърна, и който съдържа не по-малко от 20 % какаово масло, които се изчисляват спрямо теглото на сухото вещество, и не повече от 9 % вода.

б) **Какао с намалено маслено съдържание, какао на прах с намалено маслено съдържание**

означава какао на прах, чието съдържание на какаово масло, изчислено спрямо теглото на сухото вещество, е по-малко от 20 %.

в) **Шоколад на прах**

означава продуктът, състоящ се от смес от какао на прах и захари, чието съдържание на какао на прах е не по-малко от 32 %.

г) **Шоколад за пиене, подсладено какао, подсладено какао на прах**

означава продуктът, състоящ се от смес от какао на прах и захари, чието съдържание на какао на прах е не по-малко от 25 %; когато продуктът е с намалено маслено съдържание, както е определено в буква б), тези наименования се придружават от термина „с намалено маслено съдържание“.

3. **Шоколад**

а) Означава продуктът, който се получава от какаови продукти и захари, при условията на разпоредбите на буква б), и който съдържа не по-малко от 32 % общо сухо какаово вещество, в т. ч. не по-малко от 18 % какаово масло и не по-малко от 14 % сухо обезмаслено какао.

б) Въпреки това, когато това наименование е допълнено от думите:

— „на пръчици“ или „на парченца“: представеният под формата на гранули или люспи продукт трябва да съдържа не по-малко от 32 % общо сухо какаово вещество, в т. ч. не по-малко от 12 % какаово масло и не по-малко от 14 % сухо обезмаслено какао,

— „кувертиор“: продуктът трябва да съдържа не по-малко от 35 % общо сухо какаово вещество, в т. ч. не по-малко от 31 % какаово масло и не по-малко от 2,5 % сухо обезмаслено какао,

— с лешници „giantdija“ (или някоя от производните на думата „giantdija“): първо, продуктът трябва да е получен от шоколад, чието минимално съдържание на сухо какаово вещество е 32 %, в т. ч. минимум 8 % сухо обезмаслено какао, и второ, от такива количества фино смлени лешници, че 100 грама от продукта да съдържат не по-малко от 20 g и не повече от 40 g лешници. Могат да се добавят следните съставки:

а) мляко и/или получено чрез изпаряване сухо млечно вещество в такова съотношение, че готовият продукт да не съдържа повече от 5 % сухо млечно вещество;

б) бадеми, лешници и други ядки, цели или натрошени, в такива количества, че заедно със смлените лешници да не надвишават 60 % от общото тегло на продукта.

4. **Млечен шоколад**

а) Означава продуктът, получен от какаови продукти, захари и мляко или млечни продукти, който при условията на разпоредбите на буква б) съдържа:

— не по-малко от 25 % общо сухо какаово вещество,

— не по-малко от 14 % сухо млечно вещество, получено чрез частична или пълна дехидратация на пълномаслено мляко, полу- или напълно обезмаслено мляко, сметана или частично или напълно дехидратирана сметана, масло или млечни мазнини,

— не по-малко от 2,5 % сухо обезмаслено какао,

— не по-малко от 3,5 % млечни мазнини,

— не по-малко от общо 25 % мазнини (какаово масло и млечни мазнини).

- б) Въпреки това, ако това наименование е допълнено с думите:
- „на пръчици“ или „на парченца“: представеният под формата на гранули или на парченца продукт трябва да съдържа не по-малко от 20 % общо сухо какаово вещество, не по-малко от 12 % сухо млечно вещество, получено чрез частична или пълна дехидратация на пълномаслено мляко, полу- или напълно обезмаслено мляко, сметана или частично или напълно дехидратирана сметана, масло или млечни мазнини, и не по-малко от общо 12 % мазнини (какаово масло и млечни мазнини),
 - „кувертюр“: продуктът трябва има минимално общо съдържание на мазнини от 31 % (какаово масло и млечни мазнини),
 - с лешници „*gianduja*“ (или някоя от производните на думата „*gianduja*“): първо, продуктът трябва да е получен от млечен шоколад, чието минимално съдържание на сухо млечно вещество е 10 %, получено чрез частична или пълна дехидратация на пълномаслено мляко, полу- или напълно обезмаслено мляко, сметана или частично или напълно дехидратирана сметана, масло или млечни мазнини, и второ, от такива количества фино смлени лешници, че 100 g от продукта да съдържат не по-малко от 15 g и не повече от 40 g лешници. Могат да се добавят и такива количества бадеми, лешници и други ядки, цели или натрошени, че заедно със смлените лешници да не надвишават 60 % от общото тегло на продукта.
- в) Когато в това наименование думата „млечен“ е заменена със:
- „сметанов“: продуктът трябва да има минимално съдържание на млечни мазнини от 5,5 %,
 - „с обезмаслено мляко“: продуктът трябва да има съдържание на млечни мазнини не повече от 1 %.
- г) Обединеното кралство и Ирландия могат да разрешават употребата на тяхна територия на наименованието „млечен шоколад“ за обозначаване на посочения в точка 5 продукт, при условие че и в двата случая терминът е придружен от указание на определеното за всеки от тези два продукта количество на сухо млечно вещество под формата на „сухо млечно вещество: минимум... %“.

5. Млечен шоколад за цялото семейство

означава продуктът, получен от какаови продукти, захари и мляко или млечни продукти, който съдържа:

- не по-малко от 20 % общо сухо какаово вещество,
- не по-малко от 20 % сухо млечно вещество, получено чрез частична или пълна дехидратация на пълномаслено мляко, полу- или напълно обезмаслено мляко, сметана или частично или напълно дехидратирана сметана, масло или млечни мазнини,
- не по-малко от 2,5 % сухо обезмаслено какао,
- не по-малко от 5 % млечни мазнини,
- не по-малко от 25 % общо съдържание на мазнини (какаово масло и млечни мазнини).

6. Бял шоколад

означава продуктът, получен от какаово масло, мляко или млечни продукти и захари, който съдържа не по-малко от 20 % какаово масло и не по-малко от 14 % сухо млечно вещество, получено чрез частична или пълна дехидратация на пълномаслено мляко, полу- или напълно обезмаслено мляко, сметана или частично или напълно дехидратирана сметана, масло или млечни мазнини, от които не по-малко от 3,5 % млечни мазнини.

7. Шоколад с пълнеж

означава продуктът с пълнеж, чиято външна част се състои от един от продуктите, определени в точки 3, 4, 5 и 6. Наименованието не се прилага за продукти, чиято вътрешност се състои от хлебни и сладкарски продукти, бисквити или сладолед.

Външната, състояща се от шоколад, част на продуктите, носещи това наименование не трябва да съставлява по-малко от 25 % от общото тегло на продукта.

8. *Chocolate a la taza*

означава продуктът, получен от какаови продукти, захари и брашно или пшенично, оризово или царевично нишесте, който съдържа не по-малко от 35 % общо сухо какаово вещество, от които не по-малко от 18 % какаово масло и не по-малко от 14 % сухо обезмаслено какао и не повече от 8 % брашно или нишесте.

9. *Chocolate familiar a la taza*

означава продуктът, получен от какаови продукти, захари и брашно или пшенично, оризово или царевично нишесте, който съдържа не по-малко от 30 % общо сухо какаово вещество, от които не по-малко от 18 % какаово масло и не по-малко от 12 % сухо обезмаслено какао и не повече от 18 % брашно или нишесте.

10. Шоколадов бонбон или „пралина“

означава продуктът с размер на хапка, който се състои от:

- шоколад с пълнеж, или
- само от един вид шоколад или комбинация или смес от шоколади по смисъла на дадените в точки 3, 4, 5 и 6 определения и други ядивни вещества, при условие че въпросният шоколад не съставлява по-малко от 25 % от общото тегло на продукта.

Б. РАЗРЕШЕНИ СЪСТАВКИ ПО ИЗБОР

Добавки от ядивни вещества

1. Без да се засягат разпоредбите на член 2 и раздел Б, точка 2, в определените в раздел А, точки 3, 4, 5, 6, 8 и 9 шоколадови продукти могат да се добавят и други явивни вещества.

Въпреки това, добавянето:

- на животински мазнини и препарати от тях, които не произхождат единствено от мляко се забранява,
- на брашна и нишесте на гранули или прах се разрешава само, когато това е в съответствие с определенията в раздел А, точки 8 и 9.

Количеството на тези добавени явивни вещества не може да надвишава 40 % от общото тегло на готовия продукт.

2. Към определените в раздел А, точки 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 продукти могат да се добавят единствено аромати, които не имитират вкуса на шоколад или млечни мазнини.

В. ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА ПРОЦЕНТИТЕ

Минималното съдържание на определените в раздел А, точки 3, 4, 5, 6, 8 и 9 продукти се изчислява след приспадане на теглото на предвидените в раздел Б съставки. При продукти по раздел А, точки 7 и 10, минималното съдържание се изчислява след приспадане на теглото на предвидените в раздел Б съставки и теглото на пълнежа.

Съдържанието на шоколад в определените в раздел А, точки 7 и 10 продукти се изчислява спрямо общото тегло на готовия продукт, включително и пълнежа.

Г. ЗАХАРИ

Посочените в настоящата директива захари не се ограничават само до захарите, които са предмет на Директива 73/437/ЕИО на Съвета от 11 декември 1973 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно някои захари, предназначени за консумация от човека ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ОВ L 356, 27.12.1973 г., стр. 71. Директива, последно изменена с Акта за присъединяване от 1985 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ, ПОСОЧЕНИ В ЧЛЕН 2, ПАРАГРАФ 1

Посочените в член 2, параграф 1 растителни мазнини, поединично или в смес, са еквиваленти на какаовото масло и трябва да отговарят на следните критерии:

- а) да представляват растителни нелауринови мазнини, богати на симетрични моно-ненаситени триглицериди от типа на POP, POSt и StOSt ⁽¹⁾;
- б) да могат във всякакви пропорции да се смесват с какаово масло и да са съвместими с неговите физични свойства (точка на топене и температура на кристализация, скорост на топене, необходимост от фаза на темперирание);
- в) да са получени единствено чрез процес на рафиниране и/или разделяне на фракции, което изключва ензимна модификация на структурата на триглицерида.

В съответствие с горепосочените критерии, могат да се използват следните растителни мазнини, които са получени от изброените по-долу растения,

Общо наименование на растителната мазнина	Научно наименование на растенията, от които могат да се получат изброените мазнини
1. масло от илипе, твърда мазнина от Борнео или Тенкауанг	<i>Shorea spp.</i>
2. палмово масло	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. салово масло	<i>Shorea robusta</i>
4. масло от маслено дърво	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. кокумово масло	<i>Garcinia indica</i>
6. масло от япки на манго	<i>Mangifera indica</i>

Освен това, като изключение от горепосоченото, държавите-членки могат да разрешават използването на кокосово масло със следната цел: в шоколад, който се използва за производството на сладоледи и подобни замразени продукти.

⁽¹⁾ P (палмитинова киселина), O (олеинова киселина), St (стеаринова киселина).