

**RICHTLINIE 2000/36/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
vom 23. Juni 2000  
über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse für die menschliche Ernährung**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(2)</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sollten gemäß den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates in Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlussfolgerungen des Europäischen Rates in Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, vereinfacht werden, so dass nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.
- (2) Die Richtlinie 73/241/EWG des Rates vom 24. Juli 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse <sup>(4)</sup> wurde damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über mehrere Sorten von Kakao- und Schokoladeerzeugnissen bei diesen Erzeugnissen zu Handelshemmnissen mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes kommen könnte.
- (3) Mit der genannten Richtlinie wurde daher das Ziel verfolgt, Begriffsbestimmungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Verpackung und die Etikettierung von Kakao- und Schokoladeerzeugnissen festzulegen, um den freien Verkehr dieser Erzeugnisse in der Gemeinschaft zu gewährleisten.
- (4) Jene Begriffsbestimmungen und Vorschriften sollten geändert werden, um dem technischen Fortschritt sowie der Entwicklung des Geschmacks der Verbraucher gerecht zu werden, und sie sollten den allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere den Vorschriften über die Etikettierung, die Süßungsmittel und sonstigen zugelassenen Zusatzstoffe, die

Aromastoffe, die Extraktionslösemittel und die Analyseverfahren, angepasst werden.

- (5) Der Zusatz anderer pflanzlicher Fette als Kakaobutter in Schokoladeerzeugnissen ist in einigen Mitgliedstaaten bis zu einem Anteil von höchstens 5 % zugelassen.
- (6) Der Zusatz bestimmter anderer pflanzlicher Fette als Kakaobutter in Schokoladeerzeugnissen bis zu einem Anteil von höchstens 5 % sollte in allen Mitgliedstaaten erlaubt werden. Diese pflanzlichen Fette sollten Kakaobutteräquivalente sein und daher nach technischen und wissenschaftlichen Kriterien bestimmt werden.
- (7) Um die Einheit des Binnenmarktes zu gewährleisten, ist sicherzustellen, dass alle Schokoladeerzeugnisse, die unter diese Richtlinie fallen, innerhalb der Gemeinschaft unter den Verkehrsbezeichnungen des Anhangs I dieser Richtlinie gehandelt werden können.
- (8) Nach den allgemeinen Etikettierungsbestimmungen für Lebensmittel der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(5)</sup> ist insbesondere die Angabe der Zutaten gemäß deren Artikel 6 zwingend vorgeschrieben. Die vorliegende Richtlinie bringt die Richtlinie 79/112/EWG auf Kakao- und Schokoladeerzeugnisse zur Anwendung, um eine korrekte Unterrichtung des Verbrauchers zu gewährleisten.
- (9) Im Fall von Schokoladeerzeugnissen, denen andere pflanzliche Fette als Kakaobutter zugesetzt worden sind, sollte die Gewähr bestehen, dass die Verbraucher — zusätzlich zu der Zutatenliste — korrekt, neutral und objektiv informiert werden.
- (10) Andererseits steht die Richtlinie 79/112/EWG dem nicht entgegen, dass auf dem Etikett von Schokoladeerzeugnissen angegeben wird, dass keine anderen Fette als Kakaobutter zugesetzt worden sind, vorausgesetzt, dass diese Angabe korrekt, neutral und objektiv ist und der Verbraucher dadurch nicht irreführt wird.
- (11) Einige aufgrund dieser Richtlinie vorbehaltene Verkehrsbezeichnungen werden in einigen Mitgliedstaaten in zusammengesetzten Verkehrsbezeichnungen verwendet, die sich dort eingebürgert haben und Erzeugnisse bezeichnen, welche mit in dieser Richtlinie definierten Erzeugnissen nicht verwechselt werden können. Diese Bezeichnungen sollten daher beibehalten werden. Ihre Verwendung muss jedoch mit der Richtlinie 79/112/EWG in Einklang stehen, insbesondere mit deren Artikel 5.

<sup>(1)</sup> ABl. C 231 vom 9.8.1996, S. 1, und ABl. C 118 vom 17.4.1998, S. 10.

<sup>(2)</sup> ABl. C 56 vom 24.2.1997, S. 20.

<sup>(3)</sup> Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 23. Oktober 1997 (AbL. C 339 vom 10.11.1997, S. 128), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 28. Oktober 1999 (AbL. C 10 vom 13.1.2000, S. 1) und Beschluss des Europäischen Parlaments vom 15. März 2000 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht). Beschluss des Rates vom 25. Mai 2000.

<sup>(4)</sup> ABl. L 228 vom 16.8.1973, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/344/EWG (AbL. L 142 vom 25.5.1989, S. 19).

<sup>(5)</sup> ABl. L 33 vom 8.2.1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (AbL. L 43 vom 14.2.1997, S. 21).

- (12) Aufgrund der Entwicklung des Binnenmarktes seit der Verabschiedung der Richtlinie 73/241/EWG kann „Haushaltsschokolade“ mit „Schokolade“ gleichgesetzt werden.
- (13) Die in der Richtlinie 73/241/EWG vorgesehene Ausnahmeregelung, die es dem Vereinigten Königreich und Irland gestattet, in ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der Bezeichnung „milk chocolate“ („Milchschokolade“) für „milk chocolate with high milk content“ („Haushaltsmilchschokolade“) zuzulassen, sollte beibehalten werden. Die englische Bezeichnung „milk chocolate with high milk content“ sollte jedoch durch die Bezeichnung „family milk chocolate“ ersetzt werden.
- (14) Entsprechend dem Verhältnismäßigkeitsgrundsatz und gemäß Artikel 5 Absatz 3 des Vertrags geht diese Richtlinie nicht über das für die Erreichung der Vertragsziele erforderliche Maß hinaus.
- (15) Kakao, Kakaobutter und verschiedene andere pflanzliche Fette, die für die Herstellung von Schokolade verwendet werden, werden hauptsächlich in den Entwicklungsländern erzeugt. Im Interesse der Bevölkerung dieser Entwicklungsländer ist es angebracht, Abkommen von möglichst langer Geltungsdauer zu schließen. Die Kommission sollte daher prüfen, welche Unterstützung die Gemeinschaft in diesem Zusammenhang betreffend Kakaobutter und andere pflanzliche Fette gewähren kann (insbesondere durch Förderung des gerechten Handels oder „fair trade“).
- (16) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>(1)</sup> erlassen werden.
- (17) Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten für die betreffenden Erzeugnisse keine einzelstaatlichen Vorschriften erlassen, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

Diese Richtlinie gilt für die in Anhang I beschriebenen Kakao- und Schokoladelerzeugnisse für die menschliche Ernährung.

#### Artikel 2

- (1) Neben Kakaobutter dürfen die in Anhang II beschriebenen und dort aufgeführten pflanzlichen Fette den in Anhang I unter Abschnitt A Nummern 3, 4, 5, 6, 8 und 9 beschriebenen Schokoladelerzeugnissen zugesetzt werden. Der Anteil dieser pflanzlichen Fette darf nach Abzug des Gesamtgewichts der anderen im Einklang mit Abschnitt B des Anhangs I gegebenenfalls verwendeten Lebensmittel höchstens 5 % des Enderzeugnisses betragen, wobei der Mindestgehalt an Kakaobutter oder Gesamtkakaotrockenmasse nicht verringert werden darf.
- (2) Die Schokoladelerzeugnisse, die gemäß Absatz 1 andere pflanzliche Fette als Kakaobutter enthalten, dürfen in allen Mitgliedstaaten vermarktet werden, sofern die Angaben auf

dem Etikett gemäß Artikel 3 durch den ins Auge fallenden und deutlich lesbaren Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ ergänzt werden. Dieser Hinweis erscheint im selben Blickfeld wie die Liste der Zutaten, deutlich abgesetzt von dieser Liste, in mindestens genauso großer Schrift und in Fettdruck und in der Nähe der Verkehrsbezeichnung; unabhängig davon kann die Verkehrsbezeichnung auch an anderer Stelle erscheinen.

(3) Änderungen des Anhangs II erfolgen nach dem Verfahren des Artikels 95 des Vertrags.

(4) Bis zum 3. Februar 2006 unterbreitet die Kommission im Einklang mit Artikel 95 des Vertrags und unter Berücksichtigung der Ergebnisse einer entsprechenden Studie über die Auswirkungen dieser Richtlinie auf die Wirtschaft der Länder, die Kakao und andere pflanzliche Fette als Kakaobutter herstellen, erforderlichenfalls einen Vorschlag zur Änderung der Liste des Anhangs II.

#### Artikel 3

Die Richtlinie 79/112/EWG gilt unter den nachstehenden Bedingungen für die in Anhang I beschriebenen Lebensmittel:

1. Die in Anhang I vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Benennung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

Diese Verkehrsbezeichnungen dürfen jedoch ergänzend und im Einklang mit den Vorschriften oder allgemeinen Gepflogenheiten des Mitgliedstaats, in dem die Abgabe an den Endverbraucher erfolgt, zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, sofern diese nicht mit den in Anhang I aufgeführten Erzeugnissen verwechselt werden können.

2. Werden die in Anhang I unter Abschnitt A Nummern 3, 4, 5, 6, 7 und 10 beschriebenen Erzeugnisse als Mischung verkauft, so können die Verkehrsbezeichnungen durch die Bezeichnungen „Schokolademischung/Pralinenmischung“ bzw. „Mischung von gefüllter Schokolade/Mischung gefüllter Pralinen“ oder eine ähnliche Bezeichnung ersetzt werden. In diesem Fall kann das Etikett eine einzige Zutatenliste für alle Erzeugnisse der Mischung enthalten.

3. Auf dem Etikett der in Anhang I unter Abschnitt A Nummer 2 Buchstaben c) und d) und Nummern 3, 4, 5, 8 und 9 beschriebenen Kakao- und Schokoladelerzeugnisse ist der Gesamtgehalt an Kakaotrockenmasse wie folgt anzugeben: „Kakao: ... % mindestens“.

4. Bei den Erzeugnissen gemäß Anhang I Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b) und gemäß dem zweiten Satzteil von Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe d) ist auf dem Etikett der Gehalt an Kakaobutter anzugeben.

5. Die in Anhang I genannten Verkehrsbezeichnungen „Schokolade“, „Milchschokolade“ und „Schokoladenkuvertüre“ können durch Informationen über die Qualitätsmerkmale oder durch Beschreibungen der Qualitätsmerkmale ergänzt werden, sofern die Erzeugnisse folgende Voraussetzungen erfüllen:

— Schokolade: mindestens 43 % Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 26 % Kakaobutter;

(1) ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

- Milkschokolade: mindestens 30 % Gesamtkakaotrockenmasse und mindestens 18 % Milchtrockenmasse (davon mindestens 4,5 % Milchfett) aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisierter Sahne, Butter oder Milchfett;
- Schokoladenkuvertüre: mindestens 16 % entölte Kakaotrockenmasse.

#### Artikel 4

Die Mitgliedstaaten erlassen für die in Anhang I beschriebenen Erzeugnisse keine einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind.

#### Artikel 5

(1) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen in Bezug auf die nachstehenden Sachbereiche werden nach dem in Artikel 6 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren erlassen:

- Anpassung dieser Richtlinie an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft;
- Anpassung des Anhangs I Abschnitt B Nummer 2 und Abschnitte C und D an den technischen Fortschritt.

(2) Bis zum 3. August 2003 und unbeschadet des Artikels 2 Absatz 3 überprüfen das Europäische Parlament und der Rat auf Vorschlag der Kommission Absatz 1 zweiter Gedankenstrich des vorliegenden Artikels im Hinblick auf eine etwaige Ausdehnung des Verfahrens zur Anpassung an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt.

#### Artikel 6

(1) Die Kommission wird von dem mit dem Beschluss 69/414/EWG<sup>(1)</sup> eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuss, nachstehend „Ausschuss“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

#### Artikel 7

Die Richtlinie 73/241/EWG wird zum 3. August 2003 aufgehoben:

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

#### Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie vor dem 3. August 2003 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

(2) Diese Vorschriften werden so angewandt, dass

- die Vermarktung der in Anhang I beschriebenen Erzeugnisse, sofern sie den in dieser Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 3. August 2003 zugelassen ist;
- die Vermarktung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 3. August 2003 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen und vor dem 3. August 2003 in Übereinstimmung mit der Richtlinie 73/241/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

(3) Wenn die Mitgliedstaaten derartige Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

#### Artikel 9

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

#### Artikel 10

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 23. Juni 2000.

Im Namen des Europäischen  
Parlaments

Die Präsidentin  
N. FONTAINE

Im Namen des Rates

Der Präsident  
J. SÓCRATES

<sup>(1)</sup> ABl. L 291 vom 19.11.1969, S. 9.

## ANHANG I

## VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND MERKMALE DER ERZEUGNISSE

## A. VERKEHRSBEZEICHNUNGEN UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

1. **Kakaobutter**

Das aus Kakaobohnen oder Teilen von Kakaobohnen gewonnene Fett mit folgenden Merkmalen:

- Gehalt an freien Fettsäuren  
(in Ölsäure ausgedrückt): höchstens 1,75 %
- Gehalt an unverseifbaren Stoffen  
(mittels Petroläther bestimmt): höchstens 0,5 % (bei Kakaopressbutter höchstens 0,35 %):

2. a) **Kakaopulver, Kakao**

Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen, das mindestens 20 % Kakaobutter, auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen, und höchstens 9 % Wasser enthält;

b) **fettarmes oder mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entölt Kakaopulver, stark entölt Kakaos**

Kakaopulver mit weniger als 20 % Kakaobutter, auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen;

c) **Schokoladenpulver**

Erzeugnis aus einer Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten, die mindestens 32 % Kakaopulver enthält;

d) **Trinkschokoladenpulver, gezuckerter Kakao, gezuckertes Kakaopulver**

Erzeugnis aus einer Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten, die mindestens 25 % Kakaopulver enthält; diese Bezeichnungen werden durch die Angabe „fettarm“ oder „mager“ oder „stark entölt“ ergänzt, wenn das Erzeugnis gemäß dem Buchstaben b) fettarm oder mager oder stark entölt ist.

3. **Schokolade**

## a) Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen und Zuckerarten, das vorbehaltlich Buchstabe b) mindestens 35 % Gesamt-kakaotrockenmasse, davon mindestens 18 % Kakaobutter und mindestens 14 % entölte Kakaotrockenmasse, enthält.

## b) Wird diese Bezeichnung jedoch ergänzt durch

- die Ausdrücke „streuSEL“ oder „floCken“, so muss das Erzeugnis in Form von StreuselN oder FloCken mindestens 32 % Gesamt-kakaotrockenmasse, davon mindestens 12 % Kakaobutter und mindestens 14 % entölte Kakaotrockenmasse, enthalten;
- den Ausdruck „kuvertüre“, so muss das Erzeugnis mindestens 35 % Gesamt-kakaotrockenmasse, davon mindestens 31 % Kakaobutter und mindestens 2,5 % entölte Kakaotrockenmasse, enthalten;
- den Ausdruck „Gianduja“-Haselnuss- (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Schokolade mit einem Mindestgehalt an Gesamt-kakaotrockenmasse von 32 % und an entölte Kakaotrockenmasse von 8 % hergestellt sein und darf ferner je 100 g Erzeugnis nicht weniger als 20 g und nicht mehr als 40 g fein gemahlene Haselnüsse enthalten. Folgende Zusätze sind zulässig:
  - a) Milch und/oder aus verdampfter Milch stammende Milchtrockenmasse in einem solchen Verhältnis, dass das Enderzeugnis nicht mehr als 5 % Milchtrockenmasse enthält,
  - b) Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlene Haselnüsse, 60 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

4. **Milchschokolade**

## a) Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch bzw. Milcherzeugnissen, das vorbehaltlich Buchstabe b)

- mindestens 25 % Gesamt-kakaotrockenmasse enthält;
- mindestens 14 % Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisierter Sahne, Butter oder MilChfett enthält;
- mindestens 2,5 % entölte Kakaotrockenmasse enthält;
- mindestens 3,5 % MilChfett enthält;
- einen Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und MilChfett) von mindestens 25 % aufweist.

- b) Wird diese Bezeichnung ergänzt durch
- die Ausdrücke „streusel“ oder „flocken“, so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken mindestens 20 % Gesamtkakaotrockenmasse und mindestens 12 % Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisierter Sahne, Butter oder Milchfett enthalten und einen Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) von mindestens 12 % aufweisen;
  - den Ausdruck „kuvertüre“, so muss das Erzeugnis einen Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) von mindestens 31 % aufweisen;
  - den Ausdruck „Gianduja“-Haselnuss- (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Milkschokolade mit einem Mindestgehalt an Milchtrockenmasse von 10 % aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisierter Sahne, Butter oder Milchfett hergestellt sein und darf ferner je 100 g Erzeugnis nicht weniger als 15 g und nicht mehr als 40 g fein gemahlene Haselnüsse enthalten. Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlene Haselnüsse, 60 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.
- c) Wird in dieser Bezeichnung das Wort „Milch-“ durch das Wort
- „Sahne-“ ersetzt, so muss das Erzeugnis mindestens 5,5 % Milchfett enthalten;
  - „Magermilch-“ ersetzt, so darf das Erzeugnis nicht mehr als 1 % Milchfett enthalten.
- d) Das Vereinigte Königreich und Irland können in ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der Bezeichnung „milk chocolate“ für das unter Nummer 5 beschriebene Erzeugnis gestatten, sofern in beiden Fällen neben dieser Bezeichnung der für jedes dieser beiden Erzeugnisse festgesetzte Gehalt an Milchtrockenmasse durch den Hinweis „milk solids: ... % minimum“ angegeben wird.

#### 5. **Haushaltmilkschokolade**

- Erzeugnis aus Kakaoyerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das
- mindestens 20 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält;
  - mindestens 20 % Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisierter Sahne, Butter oder Milchfett enthält;
  - mindestens 2,5 % entölte Kakaotrockenmasse enthält;
  - mindestens 5 % Milchfett enthält;
  - einen Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) von mindestens 25 % aufweist.

#### 6. **Weißer Schokolade**

- Erzeugnis aus Kakaobutter, Milch oder Milcherzeugnissen und Zuckerarten, das mindestens 20 % Kakaobutter und mindestens 14 % Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisierter Sahne, Butter oder Milchfett, davon mindestens 3,5 % Milchfett, enthält.

#### 7. **Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung**

- Gefülltes Erzeugnis, dessen Außenschicht aus einem der unter den Nummern 3, 4, 5 oder 6 beschriebenen Erzeugnisse besteht. Die Bezeichnung gilt nicht für Erzeugnisse, deren Inneres aus Backwaren, Feinen Backwaren oder Speiseeis besteht.

Der Anteil der Außenschicht aus Schokolade beträgt bei Erzeugnissen mit dieser Bezeichnung mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses.

#### 8. **Chocolate a la taza**

- Erzeugnis aus Kakaoyerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, das mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält, davon mindestens 18 % Kakaobutter und mindestens 14 % entölte Kakaotrockenmasse, und höchstens 8 % Mehl oder Stärke.

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

- Erzeugnis aus Kakaoyerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, das mindestens 30 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält, davon mindestens 18 % Kakaobutter und mindestens 12 % entölte Kakaotrockenmasse, und höchstens 18 % Mehl oder Stärke.

#### 10. **Praline (\*)**

- Erzeugnis in mundgerechter Größe
- aus gefüllter Schokolade oder
  - aus einer einzigen Schokoladenart oder aus zusammengesetzten Schichten oder einer Mischung von Schokolade gemäß den Begriffsbestimmungen der Nummern 3, 4, 5 oder 6 und anderen Lebensmitteln, sofern der Schokoladeanteil mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses entspricht.

(\*) In Österreich ist auch die Bezeichnung „Schokoladbonbon“ üblich.

## B. ZUGELASSENE FAKULTATIVE ZUTATEN

*Zusatz von Lebensmitteln*

1. Unbeschadet des Artikels 2 und des Abschnitts B Nummer 2 können den unter Abschnitt A Nummern 3, 4, 5, 6, 8 und 9 beschriebenen Schokoladelerzeugnissen auch andere Lebensmittel zugesetzt werden.

Jedoch ist der Zusatz von

- tierischen Fetten und ihren Zubereitungen, die nicht ausschließlich aus Milch gewonnen werden, untersagt;
- Mehl und körner- oder pulverförmiger Stärke nur erlaubt, wenn dies mit den Begriffsbestimmungen in Abschnitt A Nummern 8 und 9 in Einklang steht.

Der Anteil dieser zugesetzten Lebensmittel darf, bezogen auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, 40 % nicht überschreiten.

2. Den in Abschnitt A Nummern 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 beschriebenen Erzeugnissen dürfen nur Aromen zugesetzt werden, mit denen der Geschmack von Schokolade oder von Milchfett nicht nachgeahmt wird.

## C. BERECHNUNG DER PROZENTSÄTZE

Der Mindestgehalt der Erzeugnisse gemäß Abschnitt A Nummern 3, 4, 5, 6, 8 und 9 wird nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäß Abschnitt B berechnet. Im Falle der Erzeugnisse gemäß Abschnitt A Nummern 7 und 10 wird der Mindestgehalt nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäß Abschnitt B sowie des Gewichts der Füllung berechnet.

Bei den Erzeugnissen gemäß Abschnitt A Nummern 7 und 10 wird der Schokoladeanteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, einschließlich der Füllung, berechnet.

## D. ZUCKERARTEN

Die Zuckerarten im Sinne dieser Richtlinie sind nicht auf die Zuckerarten beschränkt, die in der Richtlinie 73/437/EWG des Rates vom 11. Dezember 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten <sup>(1)</sup> geregelt sind.

—

<sup>(1)</sup> ABl. L 356 vom 27.12.1973, S. 71. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1985.

## ANHANG II

**PFLANZLICHE FETTE NACH ARTIKEL 2 ABSATZ 1**

Die pflanzlichen Fette nach Artikel 1 sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:

- a) Es sind nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POST und StOSt <sup>(1)</sup> sind;
- b) sie sind mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisationstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung);
- c) sie werden nur durch die Verfahren der Raffination und/oder Fraktionierung gewonnen; enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen.

In Übereinstimmung mit diesen Kriterien können die folgenden pflanzlichen Fette, gewonnen aus den nachstehend aufgeführten Pflanzen, verwendet werden:

Übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette	Wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können
1. Illipe, Borneo-Talg oder Tengkwang	Shorea spp.
2. Palmöl	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal	Shorea robusta
4. Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mangokern	Mangifera indica

Als Ausnahme können die Mitgliedstaaten ferner die Verwendung von Kokosnussöl für folgenden Zweck genehmigen: in Schokolade, die für die Herstellung von Eiskrem und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird.

<sup>(1)</sup> P (Palmitinsäure), O (Ölsäure), St (Stearinsäure).