

32000L0036

L 197/19

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

3.8.2000.

**EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVA 2000/36/EK  
(2000. gada 23. jūnijs)  
par kakao un šokolādes produktiem, kas paredzēti lietošanai pārtikā**

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 95. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu <sup>(1)</sup>,

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu <sup>(2)</sup>,

saskaņā ar Līguma 251. pantā paredzēto procedūru <sup>(3)</sup>,

tā kā:

- (1) Dažas vertikalās direktīvas attiecībā uz pārtikas produktiem vajadzētu vienkāršot, lai ņemtu vērā tikai svarīgās prasības, kurām jāatbilst produktiem, uz ko tās attiecas, lai nodrošinātu šo produktu brīvu apriti iekšējā tirgū, saskaņā ar secinājumiem, ko Eiropadome pieņēmusi Edinburgas 1992. gada 11. un 12. decembra sanāksmē un kas apstiprināti Eiropadomes Briseles 1993. gada 10. un 11. decembra sanāksmē.
- (2) Padomes 1973. gada 24. jūlija Direktīvu 73/241/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz kakao un šokolādes produktiem, kas paredzēti lietošanai pārtikā <sup>(4)</sup>, pamato fakts, ka atšķirības starp valstu tiesību aktiem par dažiem kakao un šokolādes produktu veidiem varētu kavēt brīvu šo produktu apriti un tādējādi varētu tieši ietekmēt kopējā tirgus izveidi un darbību.
- (3) Iepriekš minētā direktīva tāpēc tika izveidota tā, lai noteiktu definīcijas un kopīgus noteikumus attiecībā uz kakao un šokolādes produktu sastāvu, ražošanas specifikācijām, iepakojumu un marķēšanu, ciktāl tas nodrošinātu to brīvu apriti Kopienā.
- (4) Šīs definīcijas un noteikumus vajadzētu grozīt, lai ņemtu vērā tehnoloģisko progresu un pārmaiņas patērētāju gaumē, un saskaņot ar vispārīgajiem Kopienas tiesību aktiem par pārtikas precēm, jo īpaši tiesību aktiem par

marķēšanu, saldinātājiem un citām atļautām piedevām, aromatizētājiem, ekstrakcijas šķīdinātājiem un analīzes metodēm.

- (5) Dažās dalībvalstīs ir atļauts līdz 5 % maksimumam pievienot šokolādes produktiem augu taukus, kas nav kakao sviests.
- (6) Tādu augu tauku pievienošanu šokolādes produktiem līdz 5 % maksimumam, kuri nav kakao sviests, vajadzētu atļaut visās dalībvalstīs; šiem augu taukiem vajadzētu būt kakao sviesta ekvivalentiem un tāpēc definētiem saskaņā ar tehniskiem un zinātniskiem kritērijiem.
- (7) Lai garantētu iekšējā tirgus vienotu būtību, visiem šokolādes produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, jānodrošina brīva aprite Kopienā ar pārdošanas nosaukumiem, kuri izklāstīti šīs direktīvas I pielikuma noteikumos.
- (8) Saskaņā ar vispārējiem pārtikas marķēšanas noteikumiem, kas minēti Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīvā 79/112/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu etiķetēm, noformējumu un reklamēšanu <sup>(5)</sup>, jo īpaši sastāvdaļu saraksts saskaņā ar tās 6. pantu ir obligāts; šī direktīva padara Direktīvu 79/112/EEK piemērojamu kakao un šokolādes produktiem, lai sniegtu patērētājiem pareizu informāciju.
- (9) Gadījumā, kad šokolādes produktiem tiek pievienoti augu tauki, kas nav kakao sviests, patērētāji jānodrošina ar pareizu, neitrālu un objektīvu informāciju kopā ar sastāvdaļu sarakstu.
- (10) No otras puses, Direktīva 79/112/EEK neliedz šokolādes produktu marķēšanu, lai norādītu, ka augu tauki, kas nav kakao sviests, nav pievienoti, ar noteikumu, ka informācija ir pareiza, neitrāla, objektīva un nemaldina patērētāju.
- (11) Daži pārdošanas nosaukumi, kas rezervēti šajā direktīvā, faktiski tiek izmantoti saliktos pārdošanas nosaukumos, kas ir atzīti dažās dalībvalstīs, lai aprakstītu produktus, kurus nevar sajaukt ar tiem, kas minēti šajā direktīvā; tādējādi šādi apraksti ir jāsauglabā. Taču šādu nosaukumu izmantošanai vajadzētu atbilst Direktīvas 79/112/EEK un jo īpaši tās 5. panta noteikumiem.

<sup>(1)</sup> OV C 231, 9.8.1996., 1. lpp. un OV C 118, 17.4.1998., 10. lpp.

<sup>(2)</sup> OV C 56, 24.2.1997., 20. lpp.

<sup>(3)</sup> Eiropas Parlamenta 1997. gada 23. oktobra atzinums (OV C 339, 10.11.1997., 128. lpp.), Padomes 1999. gada 28. oktobra kopējā nostāja (OV C 10, 13.1.2000., 1. lpp.) un Eiropas Parlamenta 2000. gada 15. marta lēmums (OV vēl nav publicēts). Padomes 2000. gada 25. maija lēmums.

<sup>(4)</sup> OV L 228, 16.8.1973., 23. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 89/344/EEK (OV L 142, 25.5.1989., 19. lpp.).

<sup>(5)</sup> OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 97/4/EEK (OV L 43, 14.2.1997., 21. lpp.).

- (12) Iekšējā tirgus attīstība kopš Direktīvas 73/241/EEK pieņemšanas ļauj "tīru šokolādi" uzskatīt par "šokolādi".
- (13) Direktīvā 73/241/EEK noteiktā atkāpe, kas ļauj Apvienotajai Karalistei un Īrijai ļaut savā teritorijā izmantot nosaukumu "piena šokolāde", lai apzīmētu "piena šokolādi ar augstu piena saturu", būtu jāsauglabā; taču angļu nosaukumu "piena šokolāde ar augstu piena saturu" vajadzētu aizstāt ar nosaukumu "ģimenes piena šokolāde".
- (14) Saskaņā ar proporcionalitātes principu, šī direktīva ierobežo sevi līdz līmenim, kas ir nepieciešams, lai sasniegtu Līguma mērķus saskaņā ar tā 5. panta trešo punktu.
- (15) Kakao, kakao sviests un virkne citu augu tauku, kas tiek izmantoti šokolādes ražošanā, lielākoties ir ražoti jaunattīstības valstīs. Jaunattīstības valstīs dzīvojošo cilvēku interesēs ir tas, lai līgumi tiktu noslēgti uz iespējami ilgāku laiku. Tādējādi Komisijai vajadzētu izvērtēt, kā Kopiena to var atbalstīt attiecībā uz kakao sviestu un citiem augu taukiem (piemēram, veicinot "godīgu tirdzniecību").
- (16) Šīs direktīvas īstenošanai vajadzīgie pasākumi jāpieņem saskaņā ar Padomes 1999. gada 28. jūnija Lēmumu 1999/468/EK, ar ko nosaka procedūras Komisijai piešķirto īstenošanas pilnvaru izpildei<sup>(1)</sup>.
- (17) Lai izvairītos no jaunu barjeru izveides brīvai aprītei, dalībvalstīm attiecībā uz attiecīgajiem produktiem vajadzētu atturēties no savu noteikumu pieņemšanas, kas nav paredzēti šajā direktīvā,

IR PIENĒMUŠI ŠO DIREKTĪVU.

### 1. pants

Šī direktīva attiecas uz kakao un šokolādes produktiem, kas paredzēti lietošanai pārtikā, kā definēts I pielikumā.

### 2. pants

1. Augu taukus, kas nav kakao sviests un kas definēti II pielikumā un uzskaitīti tajā, var pievienot tiem šokolādes produktiem, kuri definēti I pielikuma A daļas 3., 4., 5., 6., 8. un 9. punktā. Šī pievienotā daļa nedrīkst pārsniegt 5 % no gala produkta, atņemot jebkuras citas izmantotās ēdamvielas kopējo svaru saskaņā ar I pielikuma B daļu, nesamazinot minimālo kakao sviesta vai kopējo sausā kakao saturu.

2. Šokolādes produktus, kuri saskaņā ar 1. punktu satur augu taukus, kas nav kakao sviests, var tirgot visās dalībvalstīs, ar

noteikumu, ka to marķējumu, kā noteikts 3. pantā, papildina skaidri redzams un labi salasāms uzraksts: "satur augu taukus līdztekus kakao sviestam". Šis uzraksts ir vienā redzamības laukā ar sastāvdaļu sarakstu, skaidri atdalīts no šā saraksta, vismaz tikpat lieliem burtiem un treknā drukā, un tam blakus norādīts pārdošanas nosaukums; neskarot šo prasību, pārdošanas nosaukums var atrasties vēl arī citur.

3. Jebkādus grozījumus II pielikumā izdara saskaņā ar Līguma 95. pantā noteikto kārtību.

4. Vēlākais, līdz 2006. gada 3. februārim Komisija saskaņā ar Līguma 95. pantu vajadzības gadījumā, ņemot vērā piemērotas izpētes rezultātus par šīs direktīvas ietekmi uz to valstu ekonomiku, kuras ražo kakao un augu taukus, kas nav kakao sviests, iesniedz priekšlikumu, kurš paredz grozīt II pielikuma sarakstu.

### 3. pants

Direktīva 79/112/EEK attiecas uz produktiem, kas definēti I pielikumā, ievērojot šādus nosacījumus.

1. Pārdošanas nosaukumi, kas uzskaitīti I pielikumā, attiecas tikai uz tajā minētajiem produktiem un jāizmanto tirdzniecībā, lai tos apzīmētu.

Taču šos pārdošanas nosaukumus var arī izmantot papildus saskaņā ar noteikumiem vai paražām, kas piemērojami dalībvalstīs, kurās produktu pārdod gala patērētājam, lai apzīmētu citus produktus, kurus nevar sajaukt ar I pielikumā definētajiem.

2. Ja I pielikuma A daļas 3., 4., 5., 6., 7. un 10. punktā definētie produkti tiek pārdoti izlasēs, pārdošanas nosaukumu var aizstāt ar "šokolādes asorti" vai "pildītas šokolādes asorti", vai līdzīgiem nosaukumiem. Šajā gadījumā var būt viens sastāvdaļu saraksts visiem izlases produktiem.

3. I pielikuma A daļas 2. punkta c) apakšpunktā, 2. punkta d) apakšpunktā, 3., 4., 5., 8. un 9. punktā definēto šokolādes produktu marķējumam jānorāda kopējā kakao sausā masa, ietverot vārdus: "kopējā kakao sausā masa: vismaz... %".

4. I pielikuma A daļas 2. punkta b) apakšpunktā un 2. punkta d) apakšpunktā (teikuma otrā daļa) minēto produktu marķējumam jānorāda kakao sviesta saturs.

5. Pārdošanas nosaukumus "šokolāde", "piena šokolāde" un "šokolādes glazūra", kas aprakstīti I pielikumā, var papildināt informācija vai apraksts attiecībā uz kvalitātes kritērijiem, ar noteikumu, ka produkti satur:

— šokolādei — ne mazāk kā 43 % sausā kakao, ieskaitot ne mazāk kā 26 % kakao sviesta,

<sup>(1)</sup> OV L 184, 17.7.1999., 23. pp.

- piena šokolādei — ne mazāk kā 30 % kopējās kakao sausās masas un ne mazāk kā 18 % sausās piena masas, kas iegūts, daļēji vai pilnīgi dehidrējot pilnpienu, pienu ar daļēji vai pilnīgi pazeminātu tauku saturu, krējumu, vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem, ieskaitot ne mazāk kā 4,5 % piena tauku,
- šokolādes glazūrai — ne mazāk kā 16 % kopējās beztauku kakao sausās masas.

## 4. pants

I pielikumā definētajiem produktiem dalībvalstis nepieņem savus noteikumus, ko neparedz šī direktīva.

## 5. pants

1. Šīs direktīvas īstenošanai nepieciešamos pasākumus attiecībā uz turpmāk minētajiem jautājumiem pieņem saskaņā ar regulējošo procedūru, kas minēta 6. panta 2. punktā:

- saskaņojot šo direktīvu ar vispārīgiem Kopienas noteikumiem, kas piemērojami pārtikas produktiem,
- pielāgojot I pielikuma B daļas 2. punktu, C un D daļu tehnikas attīstībai.

2. Vēlākais, līdz 2003. gada 3. augustam, neierobežojot 2. panta 3. punktu, Eiropas Parlaments un Padome pēc Komisijas priekšlikuma atkārtoti pārbauda šā panta 1. punkta otro ievilkumu, nolūkā iespējami paplašināt pielāgošanas procedūru tehniskajam un zinātniskajam progresam.

## 6. pants

1. Komisijai palīdz Pārtikas pastāvīgā komiteja, kas izveidota ar Padomes Lēmumu 69/414/EEK<sup>(1)</sup>, turpmāk tekstā "Komiteja".

2. Ja izdarīta atsaucē uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5. un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. panta noteikumus.

Lēmuma 1999/468/EK 5. panta 6. punktā paredzētais laikposms ir trīs mēneši.

3. Komiteja pieņem savu regulamentu.

## 7. pants

Ar šo Padomes Direktīva 73/241/EEK ir atcelta no 2003. gada 3. augusta.

Atsauces uz atcelto direktīvu uzskata par atsaucēm uz šo direktīvu.

## 8. pants

1. Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai līdz 2003. gada 3. augustam izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

2. Šos pasākumus piemēro tā, lai:

- atļautu I pielikumā definēto produktu tirdzniecību, ja tie atbilst šajā direktīvā noteiktajām definīcijām un noteikumiem, no 2003. gada 3. augusta,
- aizliegtu to produktu tirdzniecību, kas neatbilst šai direktīvai, no 2003. gada 3. augusta.

To produktu tirdzniecība, kas neatbilst šai direktīvai, bet ir marķēti pirms 2003. gada 3. augusta, saskaņā ar Padomes Direktīvu 73/241/EEK tomēr ir atļauta līdz brīdim, kad beidzas to krājumi.

3. Kad dalībvalstis pieņem šos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka metodes, kā veikt šādas atsauces.

## 9. pants

Šī direktīva stājas spēkā dienā, kad tā publicēta *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

## 10. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Luksemburgā, 2000. gada 23. jūnijā

*Eiropas Parlamenta vārdā* —

priekšsēdētājs

N. FONTAINE

*Padomes vārdā* —

priekšsēdētājs

J. SÓCRATES

(1) OV L 291, 19.11.1969., 9. lpp.

## I PIELIKUMS

## PRODUKTU PĀRDOŠANAS NOSAUKUMI, DEFINĪCIJAS UN RAKSTUROJUMS

## A. PĀRDOŠANAS NOSAUKUMI UN DEFINĪCIJAS

1. **Kakao sviests**

apzīmē taukvielas, kas iegūtas no kakao pupām vai kakao pupu daļām ar šādu raksturojumu:

- brīvo taukskābju saturs (izteikts kā oleīnskābe): ne vairāk kā 1,75 %
- nepārziepojama viela (nosaka, izmantojot petrolēteri): ne vairāk kā 0,5 %, izņemot presēta kakao sviestu, kam tās nedrīkst būt vairāk par 0,35 %

2. a) **Kakao pulveris, kakao**

apzīmē produktu, kas iegūts, pārvēršot pulverī kakao pupas, kas iepriekš notīrītas, izlobītas un grauzdētas, un kas nesatur mazāk par 20 % kakao sviesta, aprēķinot no sausnas svara, un kas satur ne vairāk kā 9 % ūdens;

b) **kakao ar zemu tauku saturu, kakao pulveris ar zemu tauku saturu**

apzīmē kakao pulveri, kas satur mazāk par 20 % kakao sviesta, aprēķinot no sausnas svara;

c) **saberzta šokolāde, pulverveida šokolāde**

apzīmē produktu, kas sastāv no kakao pulvera un cukura maisījuma un satur ne mazāk kā 32 % kakao pulvera;

d) **dzeramā šokolāde, saldināts kakao, saldināts kakao pulveris**

apzīmē produktu, kas sastāv no kakao pulvera un cukura maisījuma, un satur ne mazāk kā 25 % kakao pulvera; šiem nosaukumiem pievieno terminu "ar zemu tauku saturu", ja produkts ir ar zemu tauku saturu, kā definēts b) apakšpunktā.

3. **Šokolāde**

a) apzīmē produktu, kas iegūts no kakao produktiem un cukura un, ievērojot b) apakšpunktu, satur ne mazāk kā 35 % kopējās kakao sausās masas, ieskaitot ne mazāk kā 18 % kakao sviesta un ne mazāk kā 14 % kopējās beztauku kakao sausās masas;

b) taču, ja šim nosaukumam ir pievienoti vārdi:

— "nūdeles" vai "pārslas": produktam, kas tiek piedāvāts granulu vai pārslu veidā, jāsaturs ne mazāk kā 32 % kopējās kakao sausās masas, ieskaitot ne mazāk kā 12 % kakao sviesta un ne mazāk kā 14 % kopējās beztauku kakao sausās masas;

— "glazūra": produktam jāsaturs ne mazāk kā 35 % kopējās kakao sausās masas, ieskaitot ne mazāk kā 31 % kakao sviesta un ne mazāk kā 2,5 % kopējās beztauku kakao sausās masas;

— "šokolāde ar džandujas pildījumu" (vai izmantots kāds no vārda "džanduja" atvasinājumiem): produktam jābūt iegūtam, pirmkārt, no šokolādes ar minimālo kopējo kakao sauso masu, kas ir 32 %, ieskaitot vismaz 8 % kopējās beztauku kakao sausās masas, un, otrkārt, no smalki samaltiemi lazdu riekstiem tādā daudzumā, ka 100 g produkta satur ne mazāk kā 20 g un ne vairāk kā 40 g lazdu riekstu. Var pievienot:

a) pienu vai piena sausās masas pulveri, kas iegūts tvaicējot, tādās proporcijās, ka gala produkts nesatur vairāk kā 5 % piena sausās masas;

b) mandeles, lazdu riekstus un cita veida riekstus, veselus vai šķeltus, tādā daudzumā, ka kopā ar maltajiem lazdu riekstiem tie nepārsniedz 60 % no produkta kopējā svara.

4. **Piena šokolāde**

a) apzīmē produktu, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un piena vai piena produktiem, kas, ievērojot b) apakšpunktu, satur:

— ne mazāk kā 25 % kopējās kakao sausās masas,

— ne mazāk kā 14 % piena sausās masas, kas iegūta, daļēji vai pilnīgi dehidrējot pilnpienu, pienu ar daļēji vai pilnīgi pazeminātu tauku saturu, krējumu, vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem,

— ne mazāk kā 2,5 % kopējās beztauku kakao sausās masas,

— ne mazāk kā 3,5 % piena tauku,

— ne mazāk kā 25 % tauku kopā (kakao sviests un piena tauki);

- b) taču, ja šim nosaukumam ir pievienoti vārdi:
- “nūdeles” vai “pārslas”: produktam, ko piedāvā granulu vai pārslu veidā, jā satur ne mazāk kā 20 % kopējās kakao sausās masas, ne mazāk kā 12 % sausā piena, kas iegūts, daļēji vai pilnīgi dehidrējot pilnpienu, pienu ar daļēji vai pilnīgi pazeminātu tauku saturu, krējumu, vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem, un ne mazāk kā 12 % tauku kopā (kakao sviests un piena tauki),
  - “glazūra”: produkta kopējam tauku daudzumam (kakao sviests un piena tauki) jābūt vismaz 31 %,
  - “piena šokolāde ar džandujas pildījumu” (vai izmantots kāds no vārda “džanduja” atvasinājumiem): produktam jābūt iegūtam, pirmkārt, no piena šokolādes ar vismaz 10 % piena sausās masas saturu, kas iegūta, daļēji vai pilnīgi dehidrējot pilnpienu, pienu ar daļēji vai pilnīgi pazeminātu tauku saturu, krējumu, vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem, un otrkārt, no smalki samaltiem lazdu riekstiem tādā daudzumā, ka 100 g produkta satur ne mazāk kā 15 g un ne vairāk kā 40 g lazdu riekstu. Var arī pievienot mandeles, lazdu riekstus un citādus riekstus, veselus vai šķeltus, tādā daudzumā, ka kopā ar maltajiem lazdu riekstiem tie nepārsniedz 60 % no produkta kopējā svara;
- c) ja šajā nosaukumā vārds “piens” ir aizstāts ar:
- “krējums”: produkta minimālajam piena tauku saturam jābūt 5,5 %,
  - “vājpiens”: produkta piena tauku saturs nedrīkst būt lielāks par 1 %;
- d) Apvienotā Karaliste un Īrija var ļaut savā teritorijā izmantot nosaukumu “piena šokolāde”, lai apzīmētu 5. punktā minēto produktu, ar nosacījumu, ka terminam abos gadījumos pievieno norādi par sausā piena masu, kas noteikts katram no diviem produktiem: “kopējā sausā piena masa: vismaz... %”.

#### 5. Ģimenes piena šokolāde

- a) apzīmē produktu, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un piena vai piena produktiem, un kas satur:
- ne mazāk kā 20 % kopējās kakao sausās masas,
  - ne mazāk kā 20 % sausās piena masas, kas iegūta, daļēji vai pilnīgi dehidrējot pilnpienu, pienu ar daļēji vai pilnīgi pazeminātu tauku saturu, krējumu, vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem,
  - ne mazāk kā 2,5 % kopējās beztauku kakao sausās masas,
  - ne mazāk kā 5 % piena tauku,
  - ne mazāk kā 25 % tauku kopā (kakao sviests un piena tauki).

#### 6. Baltā šokolāde

apzīmē produktu, kas iegūts no kakao sviesta, piena vai piena produktiem un cukura, kas satur ne mazāk kā 20 % kakao sviesta un ne mazāk kā 14 % sausās piena masas, kas iegūts daļēji vai pilnīgi dehidrējot pilnpienu, pienu ar daļēji vai pilnīgi pazeminātu tauku saturu, krējumu, vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem, no kura ne mazāk kā 3,5 % ir piena tauki.

#### 7. Pildīta šokolāde, šokolāde ar... pildījumu, šokolāde ar... vidū

apzīmē pildītu produktu, kura ārējā daļa sastāv no 3., 4., 5. un 6. punktā minētajiem produktiem. Apzīmējumi neattiecas uz produktiem, kuru iekšējā daļa sastāv no maizes izstrādājumiem, konditorejas izstrādājumiem, cepumiem vai saldējuma.

Ārējā šokolādes daļa produktiem, kam ir viens no šiem nosaukumiem, veido ne mazāk kā 25 % no kopējā produkta svara.

#### 8. Šokolāde a la taza

apzīmē produktu, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un kviešu, rīsu vai kukurūzas miltiem vai cietes, un kas satur ne mazāk kā 35 % kopējās kakao sausās masas, ieskaitot ne mazāk kā 18 % kakao sviesta un ne mazāk kā 14 % kopējās beztauku kakao sausās masas, un ne mazāk kā 8 % miltu vai cietes.

#### 9. Šokolāde familiar a la taza

apzīmē produktu, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un kviešu, rīsu vai kukurūzas miltiem vai cietes, un kas satur ne mazāk kā 30 % kopējās kakao sausās masas, ieskaitot ne mazāk kā 18 % kakao sviesta un ne mazāk kā 12 % kopējās beztauku kakao sausās masas, un ne mazāk kā 18 % miltu vai cietes.

#### 10. Šokolādes konfektes vai pralinē

apzīmē produktu viena kumosa lielumā, kas sastāv no:

- pildītas šokolādes vai
- tikai šokolādes, vai šokolādes kombinācijas vai maisījuma, 3., 4., 5. un 6. apakšpunktā noteikto definīciju nozīmē, un citām ēdamām sastāvdaļām, ar noteikumu, ka šokolāde veido ne mazāk kā 25 % no produkta kopējā svara.

**B. ATĻAUTĀS SASTĀVDAĻAS, KAS PIEVIENOJAMAS PĒC IZVĒLES***Ēdamo sastāvdaļu piedevas*

1. Neierobežojot 2. pantu un B daļas 2. punktu, A daļas 3., 4., 5., 6., 8. un 9. punktā definētajiem šokolādes produktiem var pievienot arī citas ēdamas sastāvdaļas.

Taču pievienot:

- dzīvnieku taukus un to izstrādājumus, kas nav iegūti no piena, ir aizliegts,
- miltus, granulveida vai pulverveida cieti var atļaut tikai tad, ja tās pievienošana ir saskaņā ar A daļas 8. un 9. punktā noteiktajām definīcijām.

Šo pievienoto ēdamo sastāvdaļu daudzums nedrīkst pārsniegt 40 % no gala produkta kopējā svara.

2. A daļas 2., 3., 4., 5., 6., 8. un 9. punktā definētajiem produktiem var pievienot tikai tos aromatizētājus, kas neimitē šokolādes vai piena tauku garšu.

**C. PROCENTU APRĒĶINĀŠANA**

A daļas 3., 4., 5., 6., 8. un 9. punktā minēto produktu minimālais sastāvs tiek aprēķināts, atņemot B daļā noteikto sastāvdaļu svaru. A daļas 7. un 10. punktā minētajiem produktiem minimālo sastāvu aprēķina, atņemot B daļā noteikto sastāvdaļu svaru, kā arī pildījuma svaru.

A daļas 7. un 10. punktā definēto produktu šokolādes sastāvu aprēķina attiecībā pret gala produkta kopējo svaru, ieskaitot tā pildījumu.

**D. CUKURS**

Cukurs, kā noteikts šajā direktīvā, nav ierobežots tikai līdz cukuram, kas ietverts Padomes 1973. gada 11. decembra Direktīvā 73/437/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz dažiem cilvēku pārtikai paredzētiem cukuriem <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> OV L 356, 27.12.1973., 71. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar 1985. gada Pievienošanās aktu.

## II PIELIKUMS

## 2. PANTA 1. PUNKTĀ MINĒTIE AUGU TAUKI

2. panta 1. punktā minētie augu tauki atsevišķi vai maisījumā ir kakao sviesta ekvivalenti un atbilst šādiem kritērijiem:

- a) tie ir laurīnskābi nesaturoši tauki, kas ir bagāti ar POP, POSt un StOSt veidu simetriskiem mononepiesātinātiem triglicerīdiem (!);
- b) tie jebkādas proporcijās ir viegli samaisāmi ar kakao sviestu un ir saderīgi ar tā fiziskajām īpašībām (kušanas punkts un kristalizācijas temperatūra, kušanas ātrums, nepieciešamība pēc termiskas apstrādes);
- c) tie ir iegūti tikai rafinēšanas un/vai frakcionēšanas procesā, kas izslēdz triglicerīda struktūras fermentu pārveidošanos.

Saskaņā ar iepriekš minētajiem kritērijiem, var izmantot šādus no turpmāk minētajiem augiem iegūtus augu taukus:

Augu tauku parastais nosaukums	To augu zinātniskais nosaukums, no kuriem var iegūt uzskaitītos taukus
1. Illipe, Borneo eļļa vai Tengkavangs	<i>Shorea</i> spp.
2. Palmu eļļa	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Shorea robusta suga	<i>Shorea robusta</i>
4. Parka butirosperms	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Indijas garcinija	<i>Garcinia indica</i>
6. Mango kodoli	<i>Mangifera indica</i>

Vēl jo vairāk, kā izņēmumu no iepriekš minētā dalībvalstis var atļaut izmantot kokosriekstu eļļu šādiem mērķiem: šokolādē, ko izmanto saldējuma un līdzīgu saldētu produktu ražošanā.

(!) P (palmitīnskābe), O (oleīnskābe), St (stearīnskābe).