

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B** **DYREKTYWA 2000/36/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY**
z dnia 23 czerwca 2000 r.
odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi
(Dz.U. L 197 z 3.8.2000, str. 19)

zmieniona przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <u>M1</u>	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1137/2008 z dnia 22 października 2008 r.	L 311	1	21.11.2008

zmieniona przez:

► <u>A1</u>	Akt dotyczący warunków przystąpienia Republiki Czeskiej, Republiki Estońskiej, Republiki Cypryjskiej, Republiki Łotewskiej, Republiki Litewskiej, Republiki Węgierskiej, Republiki Malty, Rzeczypospolitej Polskiej, Republiki Słowenii i Republiki Słowackiej oraz dostosowań w Traktatach stanowiących podstawę Unii Europejskiej	L 236	33	23.9.2003
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	-----------

sprostowana przez:

► <u>C1</u>	Sprostowanie, Dz.U. L 290 z 31.10.2008, str. 29 (2000/36/WE)
--------------------	--------------------------------------------------------------



**DYREKTYWA 2000/36/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO
I RADY**

z dnia 23 czerwca 2000 r.

**odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych
przeznaczonych do spożycia przez ludzi**

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,
w szczególności jego art. 95,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽²⁾,

stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 251 Traktatu ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niektóre dyrektywy pionowe dotyczące środków spożywczych powinny zostać uproszczone, w celu uwzględnienia tylko podstawowych wymogów w odniesieniu do wyrobów, których dotyczą, aby umożliwić swobodny przepływ tych wyrobów w obrębie rynku wewnętrznego, zgodnie z konkluzjami Rady Europejskiej, jaka odbyła się w Edynburgu w dniach 11 i 12 grudnia 1992 r., potwierdzonymi przez Radę Europejską z Brukseli w dniach 10 i 11 grudnia 1993 r.
- (2) Dyrektywa Rady 73/241/EWG z dnia 24 lipca 1973 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽⁴⁾ była uzasadniona faktem, że różnice między krajowymi przepisami w sprawie kilku rodzajów wyrobów kakaowych i czekoladowych mogłyby utrudniać swobodny przepływ tego wyrobu, a tym samym mają bezpośredni wpływ na ustanowienie i funkcjonowanie wspólnego rynku.
- (3) Wyżej wymieniona dyrektywa konsekwentnie zmierzała do ustanowienia definicji i wspólnych reguł w odniesieniu do składu, specyfikacji produkcji, pakowania i etykietowania wyrobów kakaowych i czekoladowych, w celu zapewnienia ich swobodnego przepływu we Wspólnocie.
- (4) Wspomniane definicje i reguły powinny zostać zmienione, w celu uwzględnienia postępu technologicznego i zmiany gustów konsumentów, oraz powinny zostać dostosowane do ogólnej legislacji wspólnotowej w sprawie środków spożywczych w szczególności do legislacji w sprawie etykietowania, środków słodzących i innych zatwierdzonych dodatków, przypraw, ekstrahentów i metod analiz.
- (5) W niektórych Państwach Członkowskich dozwolone jest dodawanie do wyrobów czekoladowych tłuszczów roślinnych innych niż ►**C1** tłuszcz kakaowy ◀, w maksymalnej ilości 5 %.

⁽¹⁾ Dz.U. C 231 z 9.8.1996, str. 1 oraz Dz.U. C 118 z 17.4.1998, str. 10.

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 24.2.1997, str. 20.

⁽³⁾ Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 23 października 1997 r. (Dz.U. C 339 z 10.11.1997, str. 128). Wspólne stanowisko Rady z dnia 28 października 1999 r. (Dz.U. C 10 z 13.1.2000, str. 1) i decyzja Parlamentu Europejskiego z dnia 15 marca 2000 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym). Decyzja Rady z dnia 25 maja 2000 r.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 228 z 16.8.1973, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/344/EWG (Dz.U. L 142 z 25.5.1989, str. 19).

▼B

- (6) Dodawanie do wyrobów czekoladowych niektórych tłuszczów roślinnych innych niż ►C1 tłuszcz kakaowy ◄, w maksymalnej ilości 5 %, powinno być dozwolone we wszystkich Państwach Członkowskich; przedmiotowe tłuszcze roślinne powinny stanowić odpowiednik ►C1 tłuszczu kakaowego ◄ i dlatego powinny zostać zdefiniowane zgodnie z kryteriami technicznymi i naukowymi.
- (7) W celu zagwarantowania specyfiki rynku wewnętrznego, wszystkie wyroby czekoladowe objęte zakresem niniejszej dyrektywy muszą być przedmiotem obrotu we Wspólnocie pod nazwami handlowymi wymienionymi w przepisach załącznika I do niniejszej dyrektywy.
- (8) Zgodnie z ogólnymi regułami dotyczącymi etykietowania żywności, określonymi w dyrektywie Rady 79/112/EWE z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi końcowemu⁽¹⁾, w szczególności obowiązkowe jest sporządzanie wykazów składników, zgodnie z art. 6 tej dyrektywy; niniejsza dyrektywa ustanawia zastosowanie dyrektywy 79/112/EWG w odniesieniu do wyrobów kakaowych i czekoladowych, w celu dostarczenia konsumentom prawidłowej informacji.
- (9) W przypadku wyrobów czekoladowych, do których dodano tłuszcze roślinne inne niż ►C1 tłuszcz kakaowy ◄, konsumenci powinni mieć zagwarantowaną prawidłową, neutralną i obiektywną informację, w uzupełnieniu do wykazu składników.
- (10) Z drugiej strony, dyrektywa 79/112/EWG nie wyklucza etykietowania wyrobów czekoladowych w celu wskazania, że nie dodano do nich tłuszczów roślinnych innych niż ►C1 tłuszcz kakaowy ◄, z zastrzeżeniem, że informacja jest prawidłowa, neutralna, obiektywna i nie wprowadza konsumenta w błąd.
- (11) Niektóre nazwy handlowe, które zostały zastrzeżone na mocy niniejszej dyrektywy, są w rzeczywistości używane w złożonych nazwach handlowych, uznawanych w niektórych Państwach Członkowskich dla opisu wyrobów, których nie należy mylić z tymi określonymi w niniejszej dyrektywie; dlatego też takie opisy powinny być utrzymane. Niemniej jednak, stosowanie takich nazw powinno być zgodne z przepisami dyrektywy 79/112/EWG, w szczególności z jej art. 5.
- (12) Rozwój rynku wewnętrznego od daty przyjęcia dyrektywy 73/241/EWG umożliwia traktowanie „czekolady twardej” na tych samych zasadach, które obowiązują w odniesieniu do „czekolady”.
- (13) Powinno zostać utrzymane odstępstwo przewidziane w dyrektywie 73/241/EWG umożliwiające Zjednoczonemu Królestwu i Irlandii zezwolenie na stosowanie na ich terytorium nazwy „czekolada mleczna” dla określania „czekolady mlecznej z wysoką zawartością mleka”; niemniej jednak, angielska nazwa „czekolada mleczna z wysoką zawartością mleka” powinna zostać zastąpiona nazwą „czekolada mleczna familijna”.
- (14) Zgodnie z zasadą proporcjonalności, niniejsza dyrektywa ogranicza się do tego, co jest konieczne dla osiągnięcia celów Traktatu, art. 5 akapit trzeci.
- (15) Kakao, ►C1 tłuszcz kakaowy ◄ i szereg innych tłuszczów roślinnych stosowanych w wytwarzaniu czekolady produkuje się głównie w krajach rozwijających się. W interesie ludzi żyjących w krajach rozwijających się jest, aby umowy zawierano na

⁽¹⁾ Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 97/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 43 z 14.2.1997, str. 21).

▼B

możliwie najdłuższy okres czasu. W związku z tym, Komisja powinna rozważyć sposób, w jaki można wesprzeć te kraje w przypadku ►C1 tłuszczu kakaowego ◄ i innych tłuszczów roślinnych (np. przez promowanie „uczciwego handlu”).

- (16) Środki konieczne w celu wykonania niniejszej dyrektywy powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji (1).
- (17) W celu uniknięcia tworzenia nowych barier w swobodnym obrocie, Państwa Członkowskie powinny powstrzymać się, w odniesieniu do przedmiotowych wyrobów, od przyjmowania przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych przez niniejszą dyrektywę,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, określonych w załączniku I.

Artykuł 2

1. Tłuszcze roślinne inne niż ►C1 tłuszcz kakaowy ◄ określone i wymienione w załączniku II można dodawać do wyrobów czekoladowych określonych w załączniku I A ust. 3, 4, 5, 6, 8 i 9. ►C1 Dodatek ten nie może przekroczyć 5 % gotowego wyrobu, po odjęciu od całkowitej masy ◄ jakiegokolwiek innej substancji jadalnej, użytej zgodnie z załącznikiem I B, bez ograniczania minimalnej zawartości ►C1 tłuszczu kakaowego ◄ lub suchej masy kakaowej łącznie.

2. Wyroby czekoladowe, które na mocy ust. 1 zawierają tłuszcze roślinne inne niż ►C1 tłuszcz kakaowy ◄, mogą być wprowadzane do obrotu we wszystkich Państwach Członkowskich, z zastrzeżeniem, że do ich etykiety, przewidzianej w art. 3, załączone zostanie wyraźne i czytelne oświadczenie: „oprócz ►C1 tłuszczu kakaowego ◄ zawiera tłuszcze roślinne”. Oświadczenie takie musi znajdować się w tym samym polu widzenia, co wykaz składników, oraz musi być wyraźnie oddzielone od tego wykazu i napisane literami przynajmniej tak dużymi jak pogrubiona w pobliżu nazwa handlowa; niezależnie od tego wymogu, nazwa handlowa może także pojawić się w innym miejscu.

3. Załącznik II może być zmieniany tylko zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 95 Traktatu.

4. Najpóźniej do dnia 3 lutego 2006 r., zgodnie z art. 95 Traktatu, Komisja przedstawi, w razie konieczności i uwzględniając wyniki stosownych badań nad wpływem niniejszej dyrektywy na gospodarki krajów produkujących kakao i tłuszcze roślinne inne niż ►C1 tłuszcz kakaowy ◄, wniosek mający na celu zmianę wykazu w załączniku II.

Artykuł 3

Dyrektywę 79/112/EWG stosuje się do wyrobów określonych w załączniku I, z zastrzeżeniem następujących warunków:

1. Nazwy handlowe wymienione w załączniku I stosuje się tylko do wyrobów określonych w tym załączniku i muszą być one stosowane w handlu do oznaczania tych wyrobów.

(1) Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

▼B

Niemniej jednak, wspomniane nazwy handlowe mogą być także stosowane dodatkowo i zgodnie z przepisami oraz z przepisami celnymi obowiązującymi w Państwie Członkowskim, w którym wyrób jest sprzedawany finalnemu konsumentowi, do oznaczania innych wyrobów, których nie można mylić z tymi określonymi w załączniku I.

2. W przypadku gdy wyroby określone w załączniku I A ust. 3, 4, 5, 6, 7 i 10 sprzedawane są w formie mieszanki, nazwy handlowe można zastąpić nazwami „czekolady mieszane” lub „czekolady nadziewane mieszane” albo podobnymi nazwami. W tym przypadku dopuszcza się załączenie jednego wykazu składników dla wszystkich wyrobów mieszanki.
3. Na etykiecie wyrobów kakaowych i czekoladowych określonych w załączniku I A ust. 2 lit. c), ust. 2 lit. d), ust. 3, 4, 5, 8 i 9 musi zostać obowiązkowo wskazana całkowita zawartość suchej masy kakaowej, przez załączenie wyrazów: „masa kakaowa minimum... %”.
4. W przypadku wyrobów określonych w załączniku I A ust. 2 lit. b) i ust. 2 lit. d) (druga część zdania), na etykiecie wskazuje się zawartość ►**C1** tłuszczu kakaowego ◀.
5. Nazwy handlowe „czekolada”, „czekolada mleczna” i „czekolada *couverte*”, określone w załączniku I, można uzupełnić informacjami lub opisami odnoszącymi się do kryteriów jakościowych, z zastrzeżeniem, że wyroby te zawierają:
 - w przypadku czekolady, nie mniej niż 43 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 26 % ►**C1** tłuszczu kakaowego ◀,
 - w przypadku czekolady mlecznej, nie mniej niż 30 % suchej masy kakaowej ogółem i nie mniej niż 18 % suchej masy mlecznej pochodzącej z częściowo lub całkowicie odwodnionego ►**C1** mleko pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego ◀ lub śmietanki, śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego, w tym nie mniej niż 4,5 % tłuszczu mlecznego,

▼C1

- w przypadku czekolady „*couverte*”, nie mniej niż 16 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej.

▼B*Artykuł 4*

Państwa Członkowskie nie mogą przyjmować, w odniesieniu do wyrobów, przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie.

*Artykuł 5***▼M1**

1. Następujące środki konieczne do wykonania niniejszej dyrektywy i mające na celu zmianę jej elementów innych niż istotne, między innymi poprzez jej uzupełnienie, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 6 ust. 2:

- środki dostosowujące niniejszą dyrektywę do ogólnych przepisów prawa wspólnotowego, mających zastosowanie do środków spożywczych,
- środki dostosowujące przepisy załącznika I B ust. 2, I C oraz I D do postępu technicznego.;

▼B

2. Bez uszczerbku dla przepisów art. 2 ust. 3, najpóźniej do dnia 3 sierpnia 2003 r., Parlament Europejski i Rada zobowiązane są, na wniosek Komisji, ponownie przeanalizować ust. 1 tiret drugie niniejszego artykułu, w celu ewentualnego rozszerzenia procedury dostosowania do postępu naukowo-technicznego.

▼M1*Artykuł 6*

1. Komisja jest wspierana przez Stały Komitet ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, powołany na mocy art. 58 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾.

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu stosuje się art. 5a ust. 1-4 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

▼B*Artykuł 7*

Dyrektywa Rady 73/241/EWG traci moc od dnia 3 sierpnia 2003 r.

Odniesienia do uchylonej dyrektywy należy traktować jak odniesienia do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 8

1. Do dnia 3 sierpnia 2003 r., Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

2. Wspomniane środki stosuje się tak, aby:

- zezwalały na obrót wyrobami określonymi w załączniku I, jeżeli wyroby te są zgodne z definicjami i regułami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie, z mocą od dnia 3 sierpnia 2003 r.,
- zakazywały obrotu wyrobami, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, z mocą od dnia 3 sierpnia 2003 r.

Niemniej jednak, do wyczerpania zapasów, zezwala się na obrót wyrobami, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, lecz zostały opatrzone etykietami przed dniem 3 sierpnia 2002 r., zgodnie z dyrektywą Rady 73/241/EWG.

3. Wspomniane środki zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 9

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 10

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

⁽¹⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.



ZALĄCZNIK I

NAZWY HANDLOWE, DEFINICJE I WŁAŚCIWOŚCI WYROBÓW

A. NAZWY HANDLOWE I DEFINICJE

1. **Tłuszcz kakaowy**

oznacza tłuszcz otrzymywany z ziaren kakaowych lub z części ziaren kakaowych i charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- zawartość wolnego kwasu tłuszczowego (wyrażonego jako kwas oleinowy): nie więcej niż 1,75 %,
- substancja niezmydlająca się (oznaczana za pomocą eteru naftowego): nie więcej niż 0,5 %, z wyjątkiem przypadku prasowanego tłuszczu kakaowego, którego nie może być więcej niż 0,35 %.

2. a) **Kakao w proszku, kakao**

oznacza wyrób otrzymywany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i palonych ziaren kakaowych, wcześniej oczyszczonych, wyłuskanych i palonych, zawierający nie mniej niż 20 % tłuszczu kakaowego, w przeliczeniu na suchą masę, i nie więcej niż 9 % wody;

b) **Kakao niskotłuszczowe, kakao niskotłuszczowe w proszku**

oznacza kakao w proszku zawierające mniej niż 20 % tłuszczu kakaowego, w przeliczeniu na suchą masę;

c) **Czekolada sproszkowana, czekolada w proszku**

oznacza wyrób będący mieszaniną kakao w proszku i cukrów, zawierający nie mniej niż 32 % kakao w proszku;

d) **Czekolada do picia, słodzone kakao, słodzone kakao w proszku**

oznacza wyrób będący mieszaniną kakao w proszku i cukrów, zawierający nie mniej niż 25 % kakao w proszku; w przypadku gdy wyrób posiada obniżoną zawartość tłuszczu, określoną w lit. b), powyższe nazwy uzupełnia się wyrażeniem „niskotłuszczowa” lub „niskotłuszczowe”.

3. **Czekolada**

a) oznacza wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych i cukrów, który, z zastrzeżeniem lit. b), zawiera nie mniej niż 35 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18 % tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej;

b) jednakże kiedy w nazwie dodane są wyrazy:

- czekolada „*vermicelli*” lub „*płatki*”: wyrób prezentowany w formie granulek lub płatków musi zawierać nie mniej niż 32 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 12 % tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej,
- czekolada „*couverture*”: wyrób musi zawierać nie mniej niż 35 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 31 % tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej,
- czekolada „*Gianduja*” (lub jedna z odmian słowa „*gianduja*”): wyrób musi być otrzymany po pierwsze z czekolady, w której zawartość suchej masy kakaowej wynosi przynajmniej 32 %, w tym przynajmniej 8 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej, a po drugie musi być otrzymany z drobno zmielonych orzechów laskowych, w takiej ilości, aby 100 gramów wyrobu zawierało nie mniej niż 20 gramów i nie więcej niż 40 gramów orzechów laskowych. Można dodać:

▼ C1

- a) mleko lub suchą masę mleczną, otrzymaną w procesie odparowania, w takiej proporcji, aby wyrób gotowy nie zawierał więcej niż 5 % suchej masy mlecznej;
- b) migdały, orzechy laskowe i inne odmiany orzechów, całe i kruszone, w takich ilościach, aby razem z orzechami mielonymi nie przekraczały 60 % całkowitej masy wyrobu.

4. Czekolada mleczna

- a) oznacza wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z wyrobów mlecznych, który, z zastrzeżeniem lit. b), zawiera:

- nie mniej niż 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- nie mniej niż 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, mleka częściowo lub całkowicie odtuszczonego, śmietanki lub ze śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej,
- nie mniej niż 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 25 % całkowitej zawartości tłuszczu (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny);

- b) niemniej jednak, jeżeli nazwa ta uzupełniona jest wyrazami:

- czekolada „*vermicelli*” lub „płatki”: wyrób prezentowany w formie granulek lub płatków musi zawierać nie mniej niż 20 % suchej masy kakaowej ogółem, nie mniej niż 12 % suchej masy mlecznej otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, mleka częściowo lub całkowicie odtuszczonego, śmietanki lub ze śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego i nie mniej niż 12 % tłuszczu ogółem (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny),
- czekolada „*couverture*”: wyrób musi posiadać minimalną zawartość tłuszczu ogółem (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny) wynoszącą 31 %,
- czekolada „*Gianduja*” (lub jedna z odmian słowa „*gianduja*”): wyrób musi być otrzymany po pierwsze z czekolady mlecznej o minimalnej zawartości suchej masy mlecznej wynoszącej 10 %, otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, mleka częściowo lub całkowicie odtuszczonego, śmietanki lub ze śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego, a po drugie musi być otrzymany z drobno zmielonych orzechów laskowych w takiej ilości, aby 100 gramów wyrobu zawierało nie mniej niż 15 gramów i nie więcej niż 40 gramów orzechów laskowych. Można także dodawać migdały, orzechy laskowe i inne odmiany orzechów, całych lub kruszonych w takich ilościach, aby razem z mielonymi orzechami laskowymi nie przekraczały 60 % całkowitej masy wyrobu;

- c) w przypadku gdy w nazwie tej wyraz „mleczna” jest zastąpiony przez:

- „*śmietankowa*”: minimalna zawartość tłuszczu mlecznego w wyrobie musi wynosić 5,5 %,
- „*mleczna odtuszczona*”: zawartość tłuszczu mlecznego w wyrobie nie może być większa niż 1 %;

- d) Zjednoczone Królestwo i Irlandia mogą zezwolić na stosowanie na swoim terytorium nazwy „czekolada mleczna” dla oznaczania wyrobu określonego w pkt 5, pod warunkiem że nazwie tej towarzyszyć będzie w obu przypadkach określenie wskazujące ilość suchej masy mlecznej, ustanowioną dla każdego z dwóch wyrobów, w formie „masa mleczna minimum ... %”.

5. Czekolada mleczna familijna

- oznacza wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów, mleka lub z wyrobów mlecznych, który zawiera:

- nie mniej niż 20 % suchej masy kakaowej ogółem,

▼ **C1**

- nie mniej niż 20 % suchej masy mlecznej otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, mleka częściowo lub całkowicie odtłuszczonego, śmietanki lub ze śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej,
- nie mniej niż 5 % tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 25 % tłuszczów ogółem (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny).

6. Biała czekolada

oznacza wyrób otrzymywany z tłuszczu kakaowego, mleka lub z wyrobów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż 20 % tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14 % suchej masy mlecznej otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, mleka częściowo lub całkowicie odtłuszczonego, śmietanki lub ze śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego, w którym zawartość tłuszczu jest nie mniejsza niż 3,5 %.

7. Czekolada nadziewana, czekolada z nadzieniem ..., czekolada z ... w środku

oznacza wyrób nadziewany, którego zewnętrzna część zawiera jeden z wyrobów określonych w pkt 3, 4, 5 i 6. Oznaczenie to nie ma zastosowania do wyrobów, których wewnętrzna część zawiera wyroby piekarnicze, wyroby cukiernicze, herbatniki lub jadalne lody.

Zewnętrzna czekoladowa część wyrobów, które noszą jedną z tych nazw, nie może stanowić nie mniej niż 25 % całkowitej masy wyrobu.

8. Chocolate a la taza

oznacza wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów oraz mąki lub skrobi z pszenicy, ryżu lub kukurydzy, zawierający nie mniej niż 35 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18 % tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14 % suchej beztłuszczowej masy kakaowej oraz nie więcej niż 8 % mąki albo skrobi.

9. Chocolate familiar a la taza

oznacza wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów oraz mąki lub skrobi z pszenicy, ryżu lub kukurydzy, zawierający nie mniej niż 30 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18 % tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 12 % suchej beztłuszczowej masy kakaowej oraz nie więcej niż 18 % mąki lub skrobi.

10. Czekoladka lub pralina

oznacza wyrób o wielkości pojedynczego kęsa, składający się z:

- czekolady nadziewanej, lub
- czekolady jednego rodzaju bądź kombinacji albo mieszaniny czekolad w rozumieniu definicji podanych w pkt 3, 4, 5 i 6, oraz z innych składników spożywczych, z zastrzeżeniem, że czekolada stanowi nie mniej niż 25 % całkowitej masy wyrobu.

B. ZATWIERDZONE SKŁADNIKI OPCJONALNE*Dodatki składników spożywczych*

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 2 i pkt B ppkt 2, do wyrobów czekoladowych określonych w pkt A ppkt 3, 4, 5, 6, 8 i 9, można dodawać inne składniki spożywcze.

Niemniej jednak dodanie:

- tłuszczów zwierzęcych i przetworów nie pochodzących wyłącznie z mleka jest zakazane,
- mąki, granulowanej lub sproszkowanej skrobi jest dozwolone tylko w przypadku, gdy dodanie takie odbywa się zgodnie z definicjami ustanowionymi w pkt A ppkt 8 i 9.

Ilość wyżej wymienionych dodanych składników spożywczych nie może przekroczyć 40 % całkowitej masy wyrobu gotowego.

▼ C1

2. Do wyrobów określonych w pkt A ppkt 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 można dodawać tylko te substancje aromatyzujące, które nie imitują smaku czekolady lub tłuszczu mlecznego.

C. OBLICZENIE UDZIAŁÓW PROCENTOWYCH

Minimalne zawartości wyrobów określonych w pkt A ppkt 3, 4, 5, 6, 8 i 9 oblicza się po odjęciu masy składników przewidzianych w pkt B. W przypadku wyrobów z pkt A ppkt 7 i 10, minimalne zawartości oblicza się po odjęciu masy składników przewidzianych w pkt B oraz masy nadzienia.

Zawartości czekolady w wyrobach określonych w pkt A ppkt 7 i 10 oblicza się w stosunku do całkowitej masy wyrobu gotowego, łącznie z nadzieniem.

D. CUKRY

Cukry określone w niniejszej dyrektywie nie ograniczają się tylko do cukrów objętych zakresem dyrektywy Rady 73/437/EWG z dnia 11 grudnia 1973 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 356 z 27.12.1973, s. 71. Dyrektywa ostatnio zmieniona aktem przystąpienia z 1985 r.

▼ C1

ZAŁĄCZNIK II

TŁUSZCZE ROŚLINNE OKREŚLONE W ART. 2 UST. 1

Tłuszcze roślinne określone w art. 2 ust. 1, pojedynczo lub w mieszaninach, są odpowiednikami tłuszczu kakaowego i spełniają następujące kryteria:

- a) są one nielaurynowymi tłuszczami roślinnymi, które są bogate w symetryczne jednonienasycone trójglicerydy typu POP, POSt i StOSt⁽¹⁾;
- b) dają się mieszać w każdej proporcji z tłuszczem kakaowym i są zgodne z jego właściwościami fizycznymi (temperatura topnienia i temperatura krystalizacji, szybkość topnienia, konieczność temperowania);
- c) otrzymywane są wyłącznie w procesie rafinacji lub frakcjonowania, co wyklucza enzymatyczną modyfikację struktury trójglicerydów.

Zgodnie z powyższymi kryteriami, dopuszcza się stosowanie następujących tłuszczów roślinnych, otrzymywanych z wymienionych poniżej roślin:

Przyjęta powszechnie nazwa tłuszczu roślinnego	Naukowa nazwa roślin, z których wymienione tłuszcze mogą być otrzymywane
1. Illipe, Borneo tallow lub Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
2. Olej palmowy	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mango kernel	<i>Mangifera indica</i>

Ponadto, w drodze odstępstwa od powyższego, państwa członkowskie mogą zezwolić na stosowanie oleju z orzechów kokosowych w przypadku czekolady stosowanej do wyrobu lodów i podobnych mrożonych wyrobów.

⁽¹⁾ P (kwas palmitynowy), O (kwas oleinowy), St (kwas stearynowy).