

32000L0036

3.8.2000

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 197/19

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 masło kakaowe, w maksymalnej ilości 5 %.
- (6) Dodawanie do wyrobów czekoladowych niektórych tłuszczów roślinnych innych niż masło kakaowe, w maksymalnej ilości 5 %, powinno być dozwolone we wszystkich Państwach Członkowskich; przedmiotowe tłuszcze roślinne powinny stanowić odpowiednik masła 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/EWG 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 ⁽⁵⁾, 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 masło kakaowe, 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 masło kakaowe, 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.

⁽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).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywą 97/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 43 z 14.2.1997, str. 21).

- (12) Rozwój rynku wewnętrznego od daty przyjęcia dyrektywy 73/241/EWG umożliwi 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, masło kakaowe i szereg innych tłuszczów roślinnych stosowanych w wytwarzaniu czekolady produkują się głównie w krajach rozwijających się. W interesie ludzi żyjących w krajach rozwijających się jest, aby umowy zawierano na możliwie najdłuższy okres czasu. W związku z tym, Komisja powinna rozważyć sposób, w jaki można wesprzeć te kraje w przypadku masła 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 masło kakaowe określone i wymienione w załączniku II można dodawać do wyrobów czekoladowych określonych w załączniku I A ust. 3, 4, 5, 6, 8 i 9. Dodatek ten nie może przekroczyć 5 % gotowego wyrobu, po odjęciu od wagi łącznej jakiegokolwiek innej substancji jadalnej, użytej zgodnie z załącznikiem I B, bez ograniczania minimalnej zawartości masła kakaowego lub suchej masy kakaowej łącznie.

2. Wyroby czekoladowe, które na mocy ust. 1 zawierają tłuszcze roślinne inne niż masło kakaowe, 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 masła 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 gospodarkę krajów produkujących kakao i tłuszcze roślinne inne niż masło kakaowe, 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.

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 nadtzwane 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 masła kakaowego.

5. Nazwy handlowe „czekolada”, „czekolada mleczna” i „czekolada *couverture*”, 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 % masła kakaowego,

⁽¹⁾ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

- 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 mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego lub śmietanki, śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego, w tym nie mniej niż 4,5 % tłuszczu mlecznego,
- w przypadku czekolady „couverture”, nie mniej niż 16 % odtłuszczonej suchej masy kakaowej.

Artykuł 4

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

Artykuł 5

1. Środki konieczne w celu wykonania niniejszej dyrektywy, odnoszące się do spraw określonych powyżej, przyjmuje się zgodnie z procedurą wykonawczą określoną w art. 6 ust. 2:

- dostosowanie niniejszej dyrektywy do ogólnych przepisów prawa wspólnotowego, mających zastosowanie do środków spożywczych,
- dostosowanie przepisów zawartych w załączniku I B ust. 2 i I C oraz I D do postępu technicznego.

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.

Artykuł 6

1. Komisja wspierana jest przez Stały Komitet ds. Środków Spożywczych, ustanowiony na mocy decyzji Rady 69/414/EWG ⁽¹⁾, zwany dalej „Komitetem”.

2. W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu, zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów zawartych w art. 8 tej decyzji.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet przyjmuje swój regulamin wewnętrzny.

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.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 23 czerwca 2000 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

N. FONTAINE

Przewodniczący

W imieniu Rady

J. SÓCRATES

Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

ZAŁĄCZNIK I

NAZWY HANDLOWE, DEFINICJE I WŁAŚCIWOŚCI WYROBÓW

A. NAZWY HANDLOWE I DEFINICJE

1. **Masło kakaowe**

oznacza tłuszcz otrzymany 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 masła kakaowego, którego nie może być więcej niż 0,35 %

2. a) **Proszek kakaowy, kakao**

oznacza wyrób otrzymywany ze sproszkowania ziaren kakaowych, wcześniej oczyszczonych, wyłuskanych i palonych, zawierający nie mniej niż 20 % masła kakaowego, obliczonego w zależności od wagi suchej masy, oraz nie więcej niż 9 % wody;

b) **Kakao o zmniejszonej zawartości tłuszczu, proszek kakaowy o zmniejszonej zawartości tłuszczu**

oznacza proszek kakaowy zawierający mniej niż 20 % masła kakaowego, obliczonego w zależności od wagi substancji suchej;

c) **Proszek czekoladowy, czekolada w proszku**

oznacza wyrób składający się z mieszanki proszku kakaowego i cukrów, zawierający nie mniej niż 32 % proszku kakaowego;

d) **Czekolada do picia, słodzone kakao, słodzony proszek kakaowy**

oznacza wyrób zawierający mieszanekę proszku kakaowego i cukrów, zawierający nie mniej niż 25 % proszku kakaowego; w przypadku gdy wyrób posiada obniżoną zawartość tłuszczu, określoną w lit. b), powyższe nazwy uzupełnia się wyrażeniem „o obniżonej zawartości tłuszczu”.

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 % masła kakaowego i nie mniej niż 14 % suchej odtuszczonej 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 % masła kakaowego i nie mniej niż 14 % suchej odtuszczonej masy kakaowej;
- czekolada „*couverture*”: wyrób musi zawierać nie mniej niż 35 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 31 % masła kakaowego i nie mniej niż 2,5 % suchej odtuszczonej 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 % suchej odtuszczonej 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 g orzechów laskowych. Można dodać:
 - a) mleko i/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 % łącznej wagi 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 przez częściowe lub całkowite odwodnienie mleka pełnego, półtłustego lub odtuszczonego, śmietanki, śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 2,5 % suchej odtuszczonej masy kakaowej,
- nie mniej niż 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 25 % tłuszczu ogółem (masło kakaowe 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, półtłustego lub odtłuszczonego, śmietanki lub śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego i nie mniej niż 12 % tłuszczu ogółem (masło kakaowe i tłuszcz mleczny),
 - czekolada „*couverture*”: wyrób musi posiadać minimalną zawartość tłuszczu ogółem (masło kakaowe 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, półtłustego lub odtłuszczonego, śmietanki, 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 % ogólnej wagi wyrobu.
- c) W przypadku gdy w nazwie tej wyraz „mleko” jest zastąpiony przez:
- „*śmietanka*”: minimalna zawartość tłuszczu mlecznego w wyrobie musi wynosić 5,5 %,
 - „*mleko odtłuszczone*”: minimalna zawartość tłuszczu mlecznego w wyrobie musi wynosić 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,
- nie mniej niż 20 % suchej masy mlecznej otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego śmietanki, śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego,
- nie mniej niż 2,5 % suchej odtłuszczonej 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 masła kakaowego, mleka lub z wyrobów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż 20 % masła kakaowego i nie mniej niż 14 % suchej masy mlecznej otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego, śmietanki, 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 % ogólnej wagi produktu.

8. **Czekolada 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 % masła kakaowego i nie mniej niż 14 % suchej beztłuszczowej masy kakaowej, oraz nie więcej niż 8 % mąki albo skrobi.

9. **Czekolada familijna 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 % masła kakaowego i nie mniej niż 12 % suchej beztłuszczowej masy kakaowej oraz nie więcej niż 18 % mąki lub skrobi.

10. **Czekolada lub pralina**

oznacza wyrób o wielkości pojedynczego kęsa, składający się z:

- czekoladki nadziewanej, lub
- pojedynczej czekoladki bądź kombinacji albo mieszanki czekoladek w rozumieniu definicji podanych w pkt 3, 4, 5 i 6, oraz z innych jadalnych substancji, z zastrzeżeniem, że czekolada stanowi nie mniej niż 25 % ogólnej wagi produktu.

B. ZATWIERDZONE SKŁADNIKI OPCJONALNE*Dodatki substancji jadalnych*

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 2 i sekcji B(2), do wyrobów czekoladowych określonych w sekcji A(3), (4), (5), (6), (8) i (9), można dodawać inne substancje jadalne.

Niemniej jednak, dodanie:

- tłuszczów zwierzęcych i ich preparatów, które nie pochodząc 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 sekcji A(8) i (9).

Ilość wyżej wymienionych dodanych substancji jadalnych nie może przekroczyć 40 % całkowitej wagi wyrobu gotowego.

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

C. OBLICZENIE STOSUNKU PROCENTOWEGO

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

Zawartości czekolady w wyrobach określonych w sekcji A(7) i (10) oblicza się w stosunku do ogólnej wagi wyrobu końcowego, 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, str. 71. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1985 r.

ZAŁĄCZNIK II

TŁUSZCZE ROŚLINNE OKREŚLONE W ART. 2 UST. 1

Tłuszcze roślinne określone w art. 2 ust. 1, pojedynczo lub w połączeniu, stanowią równoważnik masła 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 masłem kakaowym i są zgodne z jego właściwościami fizycznymi (temperatura topnienia i temperatura krystalizacji, współczynnik topnienia, konieczność temperowania);
- c) otrzymywane są w procesie rafinacji i/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, tłuszcz Borneo lub Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Olej palmowy	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Masłosz	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum guarigi	<i>Garcinia indica</i>
6. Ziarno owocu mango	<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).