

**DIRECTIVA 2000/36/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI
din 23 iunie 2000
privind produsele din cacao și din ciocolată destinate consumului uman**

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 95,

având în vedere propunerea Comisiei ⁽¹⁾,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social ⁽²⁾,

hotărând în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 251 din tratat ⁽³⁾,

întrucât:

- (1) Anumite directive verticale privind produsele alimentare trebuie simplificate pentru a ține seama numai de cerințele esențiale pe care trebuie să le îndeplinească produsele pe care le acoperă, pentru ca aceste produse să poată circula liber în cadrul pieței interne, în conformitate cu concluziile Consiliului European de la Edinburgh din 11 și 12 decembrie 1992, confirmate de cele ale Consiliului European de la Bruxelles din 10 și 11 decembrie 1993.
- (2) Directiva 73/241/CEE a Consiliului din 24 iulie 1973 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind produsele din cacao și din ciocolată destinate consumului uman ⁽⁴⁾ a fost justificată de faptul că diferențele dintre legislațiile interne asupra câtorva feluri de produse din cacao și din ciocolată pot împiedica libera circulație a acestor produse și, de aceea, au un efect direct asupra realizării și funcționării pieței comune.
- (3) Directiva menționată anterior are, prin urmare, ca obiectiv stabilirea definițiilor și normelor comune privind compoziția, criteriile de fabricație, ambalarea și etichetarea produselor din cacao și din ciocolată pentru a se asigura astfel libera circulație în interiorul Comunității.
- (4) Definițiile și normele menționate trebuie modificate pentru a ține seama de progresele tehnologice și de schimbările în preferințele consumatorilor și trebuie alinate la legislația comunitară privind produsele alimentare, în special legislația privind etichetarea, îndulcitorii și alți aditivi

autorizați, substanțele aromatizante, solvenții de extracție și metodele de analiză.

- (5) Adăugarea la produsele din ciocolată a grăsimilor vegetale, altele decât untul de cacao, până la maximum 5 %, este permisă în anumite state membre.
- (6) Adăugarea la produsele din ciocolată a anumitor grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao, până la maximum 5 %, trebuie permisă în toate statele membre; aceste grăsimi vegetale trebuie să fie echivalenți ai untului de cacao și, prin urmare, să fie definite conform unor criterii tehnice și științifice.
- (7) Pentru a garanta caracterul unitar al pieței interne, toate produsele din ciocolată reglementate de prezenta directivă trebuie să poată circula liber în interiorul Comunității sub denumirile de vânzare menționate la anexa I la prezenta directivă.
- (8) În conformitate cu normele generale de etichetare a produselor alimentare prevăzute la Directiva 79/112/CEE a Consiliului din 18 decembrie 1978 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind etichetarea, prezentarea și publicitatea făcută produselor alimentare ⁽⁵⁾, este obligatorie, în special, o listă a ingredientelor în conformitate cu articolul 6 din respectiva directivă; prezenta directivă face aplicabilă Directiva 79/112/CEE la produsele din cacao și din ciocolată pentru a asigura consumatorii cu informații corecte.
- (9) În cazul produselor din ciocolată la care au fost adăugate grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao, consumatorilor trebuie să le fie oferită, pe lângă lista de ingrediente, o informație corectă, imparțială și obiectivă.
- (10) Pe de altă parte, Directiva 79/112/CEE nu exclude etichetarea produselor din ciocolată pentru a se indica faptul că nu sunt adăugate grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao, cu condiția ca informarea să fie corectă, imparțială, obiectivă și să nu inducă consumatorul în eroare.
- (11) Anumite denumiri de vânzare care sunt reținute de prezenta directivă sunt de fapt folosite în denumirile de vânzare combinate care sunt recunoscute în anumite state membre pentru a descrie produse care nu trebuie confundate cu cele prevăzute în prezenta directivă; asemenea descrieri trebuie, de aceea, menținute. Cu toate acestea, folosirea unor asemenea denumiri trebuie să se conformeze cu prevederile Directivei 79/112/CEE, în special articolul 5.

⁽¹⁾ JO C 231, 9.8.1996, p. 1 și JO C 118, 17.4.1998, p. 10.

⁽²⁾ JO C 56, 24.2.1997, p. 20.

⁽³⁾ Avizul Parlamentului European din 23 octombrie 1997 (JO C 339, 10.11.1997, p. 128), Poziția comună a Consiliului din 28 octombrie 1999 (JO C 10, 13.1.2000, p. 1) și Decizia Parlamentului European din 15 martie 2000 (nepublicată încă în Jurnalul Oficial). Decizia Consiliului din 25 mai 2000.

⁽⁴⁾ JO L 228, 16.8.1973, p. 23. Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 89/344/CEE (JO L 142, 25.5.1989, p. 19).

⁽⁵⁾ JO L 33, 8.2.1979, p. 1. Directivă, astfel cum fost modificată ultima dată prin Directiva 97/4/CE a Parlamentului European și a Consiliului (JO L 43, 14.2.1997, p. 21).

- (12) Dezvoltarea pieței interne de la adoptarea Directivei 73/241/CEE permite ca „ciocolata menaj” să fie tratată la fel ca „ciocolata”.
- (13) Derogarea prevăzută de Directiva 73/241/CEE care permite Regatului Unit și Irlandei să autorizeze folosirea pe teritoriul lor a denumirii de „milk chocolate” pentru a desemna „milk chocolate with high milk content” trebuie menținută; totuși, denumirea englezească de „milk chocolate with high milk content” trebuie înlocuită cu denumirea „family milk chocolate”.
- (14) Potrivit principiului proporționalității, prezenta directivă se limitează la ceea ce este necesar pentru a atinge obiectivele tratatului, în conformitate cu articolul 5 al treilea paragraf.
- (15) Cacaoa, untul de cacao și o serie de alte grăsimi vegetale folosite în producerea ciocolatei sunt în principal produse în țările în curs de dezvoltare. Este în interesul populației care locuiește în țările în curs de dezvoltare să se încheie acorduri pe termen cât mai lung. Comisia trebuie, de aceea, să aibă în vedere cum poate suporta Comunitatea aceasta în cazul untului de cacao și a altor grăsimi vegetale (de exemplu, promovând „comerțul echitabil”).
- (16) Măsurile necesare pentru punerea în aplicare a prezentei directive trebuie adoptate în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a procedurilor privind exercitarea atribuțiilor de punere în aplicare conferite Comisiei ⁽¹⁾.
- (17) Pentru a se evita crearea unor noi obstacole la libera circulație, statele membre trebuie să se abțină de la adoptarea, pentru produsele în cauză, a unor dispoziții de drept intern care nu sunt prevăzute de prezenta directivă,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Prezenta directivă se aplică produselor din cacao și din ciocolată destinate consumului uman, conform anexei I.

Articolul 2

(1) Grăsimile vegetale, altele decât untul de cacao, conform anexeii II, pot fi adăugate la produsele din ciocolată prevăzute la anexa I litera A punctele 3, 4, 5, 6, 8 și 9. Această adăugare nu poate depăși 5 % din produsul finit, după ce s-au scăzut din greutatea totală toate celelalte materiale comestibile folosite în conformitate cu anexa I litera B, fără să se fi redus conținutul minim de unt de cacao sau conținutul total uscat de cacao.

(2) Produsele din ciocolată care, potrivit alineatului (1), conțin grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao, pot fi comercializate

în toate statele membre, cu condiția ca etichetarea lor, conform articolului 3, să fie completată cu mențiunea următoare, prezentată într-un mod clar și lizibil: „conține și alte grăsimi vegetale pe lângă untul de cacao”. Această mențiune trebuie să fie în aceeași zonă de vizibilitate cu lista de ingrediente, separată clar de acea listă, cu litere cel puțin la fel de mari și îngroșate, alături de denumirea de vânzare; în ciuda acestei cerințe, denumirea de vânzare poate apărea și în altă poziție.

(3) Orice modificare la anexa II trebuie făcută în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 95 din tratat.

(4) Până la 3 februarie 2006, în conformitate cu articolul 95 din tratat, dacă este necesar și ținând seama de rezultatele unui studiu adecvat asupra impactului prezentei directive asupra economiilor acelor țări care produc cacao și grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao, Comisia prezintă o propunere pentru modificarea listei din anexa II.

Articolul 3

Directiva 79/112/CEE se aplică produselor prevăzute la anexa I, în următoarele condiții:

1. Denumirile de vânzare menționate la anexa I trebuie să se aplice numai produselor menționate în anexă și trebuie să fie folosite la comercializarea lor pentru a le desemna.

Cu toate acestea, aceste denumiri de vânzare pot fi utilizate în mod complementar și în conformitate cu prevederile sau normele vamale aplicabile în statele membre în care produsele sunt vândute consumatorului final, și pentru a desemna alte produse care nu pot fi confundate cu cele prevăzute la anexa I.

2. În cazul în care produsele prevăzute la anexa I litera A punctele 3, 4, 5, 6, 7 și 10 sunt vândute asortate, denumirile de vânzare pot fi înlocuite prin „ciocolată asortată” sau „ciocolată asortată umplută” sau alte asemenea denumiri. În acest caz, se poate folosi o singură listă a ingredientelor pentru toate produsele asortate.
3. Etichetarea produselor din cacao și din ciocolată conform anexeii I litera A punctul 2 litera (c), punctul 2 litera (d), punctele 3, 4, 5, 8 și 9 trebuie să indice conținutul de cacao în substanță uscată prin includerea cuvintelor: „cacao: minimum... %”.
4. Pentru produsele prevăzute în anexa I litera A punctul 2 litera (b) și punctul 2 litera (d) (a doua parte a tezei), etichetarea trebuie să indice conținutul de unt de cacao.
5. Denumirile de vânzare „ciocolată”, „ciocolată cu lapte” și „cuvertură de ciocolată” prevăzute în anexa I pot fi completate cu informații sau descrieri referitoare la criteriile de calitate care prevăd că produsul conține:

— în cazul ciocolatei, minimum 43 % din totalul de cacao în substanță solidă uscată, inclusiv minimum 26 % unt de cacao;

⁽¹⁾ JO L 184, 17.7.1999, p. 23.

- în cazul ciocolatei cu lapte, minimum 30 % din totalul de cacao solidă uscată și minimum 18 % lapte în substanță solidă uscată obținut prin deshidratarea parțială sau totală a laptelui integral, lapte semi sau total smântânit, frișcă, sau din frișcă parțial sau total deshidratată, grăsime de lapte sau unt, inclusiv minimum 4,5 % grăsime din lapte;
- în cazul cuverturii de ciocolată, minimum 16 % cacao uscată degresată solidă.

Articolul 4

Pentru produsele menționate la anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții de drept intern care nu sunt prevăzute de prezenta directivă.

Articolul 5

(1) Măsurile necesare de punere în aplicare a prezentei directive privind aspectele la care se face referire în continuare, trebuie adoptate în conformitate cu procedura de reglementare prevăzută la articolul 6 alineatul (2):

- adaptarea dispozițiilor prezentei directive la dispozițiile generale comunitare aplicabile produselor alimentare;
- adaptarea prevederilor din anexa I litera B punctul 2, literele C și D la progresul tehnic.

(2) Până la 3 august 2003, fără a aduce atingere articolului 2 alineatul (3), Parlamentul European și Consiliul trebuie să reexamineze, la propunerea Comisiei, conținutul alineatului (1) a doua liniuță din prezentul articol, în vederea posibilei extinderi a procedurii de adaptare la progresul tehnic și științific.

Articolul 6

(1) Comisia trebuie să fie sprijinită de Comitetul permanent pentru produsele alimentare, instituit prin Decizia 69/414/CEE a Consiliului (1), denumit în continuare „comitet”.

(2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică dispozițiile articolelor 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere prevederile articolului 8 din prezenta directivă.

Termenul prevăzut la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE se stabilește la trei luni.

(3) Comitetul își stabilește regulamentul de procedură.

Articolul 7

Directiva 73/241/CEE a Consiliului se abrogă de la 3 august 2003. Trimiterile la directiva abrogată trebuie înțelese ca trimiteri la prezenta directivă.

Articolul 8

(1) Statele membre adoptă actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 3 august 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

(2) Aceste măsuri trebuie aplicate astfel încât:

- să autorizeze comercializarea produselor prevăzute la anexa I în cazul în care acestea se conformează cu definițiile și normele prevăzute de prezenta directivă, cu efect din 3 august 2003;
- să interzică comercializarea produselor care nu se conformează prezentei directive, cu efect din 3 august 2003.

Cu toate acestea, comercializarea produselor neconforme cu prezenta directivă, dar etichetate înainte de 3 august 2003 în conformitate cu Directiva 73/241/CEE a Consiliului, este permisă până la epuizarea stocurilor.

(3) Atunci când statele membre adoptă aceste acte, acestea cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

Articolul 9

Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Articolul 10

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Luxemburg, 23 iunie 2000.

Pentru Parlamentul European

Președintele

N. FONTAINE

Pentru Consiliu

Președintele

J. SÓCRATES

(1) JO L 291, 19.11.1969, p. 9.

ANEXA I

DENUMIRI DE VÂNZARE, DEFINIȚII ȘI CARACTERISTICI ALE PRODUSELOR

A. DENUMIRI DE VÂNZARE ȘI DEFINIȚII

1. **Untul de cacao**

desemnează grăsimile obținute din boabele de cacao sau părți din acestea cu următoarele caracteristici:

- conținut de acizi grași liberi (exprimat ca acid oleic): maximum 1,75 %
- substanțe nesaponificabile (determinate prin folosirea eterului de petrol): maximum 0,5 %, exceptând cazul untului de cacao presat, unde nu trebuie să fie mai mult de 0,35 %

2. (a) **Praf de cacao, cacao**

desemnează produsul obținut prin transformarea boabelor de cacao care au fost curățate, descojite și prăjite, în pudră, și care conține minimum 20 % unt de cacao, calculat în funcție de greutatea materiei uscate, și maximum 9 % apă;

(b) **Cacao cu conținut redus de grăsime, pudră de cacao fără grăsime**

desemnează pudra de cacao care conține maximum 20 % unt de cacao, calculat conform greutății de substanță uscată;

(c) **Ciocolată praf, ciocolată sub formă de pudră**

desemnează produsul constând dintr-un amestec de cacao și zahăruri, conținând minimum 32 % pudră de cacao;

(d) **Ciocolată de băut, cacao îndulcită, pudră de cacao îndulcită**

desemnează produsul constând dintr-un amestec de praf de cacao și zahăruri, conținând minimum 25 % pudră de cacao; aceste denumiri trebuie însoțite de termenul „conținut redus de grăsime” în cazul în care produsul este cu conținut redus de grăsime conform literei (b).

3. **Ciocolată**

(a) desemnează produsul obținut din produse de cacao și zahăr care, sub rezerva literei (b), conține minimum 35 % substanță solidă uscată totală, incluzând minimum 18 % unt de cacao și minimum 14 % cacao în substanță uscată fără grăsime;

(b) totuși, acolo unde această denumire este completată cu cuvintele:

- „*vermicelli*” sau „*flakes*”: produsul prezentat sub formă de granule sau fulgi trebuie să conțină minimum 32 % substanță uscată cacao în total, minimum 12 % unt de cacao și minimum 14 % cacao în substanță uscată fără grăsime;
- „*couverture*”: produsul trebuie să conțină minimum 35 % cacao substanță uscată în total, inclusiv minimum 31 % unt de cacao și minimum 2,5 % cacao în substanță uscată fără grăsime;
- ciocolată cu alune „*gianduja*” (sau unul din derivatele cuvântului „*gianduja*”): produsul trebuie să fie obținut în primul rând din ciocolată având un conținut total de cacao în substanță uscată de 32 % inclusiv un conținut minim de cacao în substanță uscată fără grăsime de 8 % și, în al doilea rând, din alune fin măcinate în asemenea cantități încât la 100 g de produs acesta să conțină minimum 20 g și maximum 40 g de alune. Pot fi adăugate următoarele:

(a) lapte sau lapte în substanță uscată obținut prin evaporare, în asemenea proporție încât produsul finit să nu conțină mai mult de 5 % lapte în extract sec;

(b) migdale, alune sau alte varietăți de fructe în coajă, întregi sau sfărâmate, în asemenea cantități, ca, împreună cu alunele măcinate, să nu depășească 60 % din greutatea totală a produsului.

4. **Ciocolată cu lapte**

(a) desemnează produsul obținut din produse din cacao, zahăruri și lapte sau derivați din lapte, care, sub rezerva literei (b), conțin:

- minimum 25 % total cacao în substanță solidă;
- minimum 14 % lapte în substanță solidă uscată obținut parțial sau total prin deshidratarea laptelui integral, semi sau total smântânit, frișcă sau din frișcă parțial sau total degresată, unt sau grăsime din lapte;
- minimum 2,5 % cacao în substanță solidă uscată fără grăsime;
- minimum 3,5 % grăsime de lapte;
- minimum 25 % grăsime totală (unt de cacao sau grăsime din lapte).

- (b) Totuși, dacă denumirea este completată de cuvintele:
- „*vermicelli*” sau „*flakes*”: produsul prezentat sub formă de granule sau fulgi trebuie să conțină minimum 20 % cacao în substanță solidă uscată, minimum 12 % lapte în substanță solidă uscată, obținut prin deshidratarea parțială sau totală a laptelui integral, semi sau complet smântânit, frișcă sau din frișcă parțial sau total deshidratată, unt sau grăsimi din lapte și minimum 12 % grăsimi în total (unt de cacao sau grăsimi din lapte);
 - „*couverture*”: produsul trebuie să aibă un conținut minim total de grăsimi (unt de cacao și grăsimi din lapte) de 31 %;
 - ciocolată cu lapte și alune „*gianduja*” (sau unul din derivatele cuvântului „*gianduja*”): produsul trebuie să fie obținut în primul rând din ciocolată cu lapte având un conținut minim de 10 % lapte în substanță solidă uscată, obținut prin deshidratarea parțială sau totală a laptelui integral, semi sau total smântânit, frișcă sau frișcă parțial sau total deshidratată, unt sau grăsimi din lapte și, în al doilea rând, din alune fin măcinate, în asemenea cantități încât 100 g de produs să conțină minimum 15 g și maximum 40 g de alune. Migdalele, alunele și alte varietăți de fructe în coajă pot fi, de asemenea, adăugate, întregi sau sfărâmate, în asemenea cantități încât împreună cu alunele măcinate să nu depășească 60 % din greutatea totală a produsului.
- (c) Dacă în denumirea produsului cuvântul „lapte” este înlocuit de:
- „*frișcă*”: produsul trebuie să aibă un conținut minim de grăsimi din lapte de 5,5 %;
 - „*lapte smântânit*”: produsul trebuie să aibă un conținut de grăsimi din lapte nu mai mare de 1 %.
- (d) Regatul Unit și Irlanda pot să autorizeze folosirea pe teritoriul lor a denumirii „milk chocolate” pentru a desemna produsele prevăzute la punctul 5, cu condiția ca termenul să fie însoțit în ambele cazuri de o indicație asupra conținutului de lapte în substanță solidă uscată stabilit pentru fiecare din cele două produse, sub forma „milk solids: minimum...%”.

5. **Ciocolată cu lapte cu conținut ridicat de lapte**
desemnează produsul obținut din produse de cacao, zaharuri și lapte sau produse lactate și care conțin:
- minimum 20 % cacao în substanță solidă uscată;
 - minimum 20 % lapte în substanță solidă uscată obținut prin deshidratarea parțială sau totală a laptelui integral, semi sau total smântânit, frișcă sau din frișcă parțial sau total deshidratată, unt sau grăsimi din lapte;
 - minimum 2,5 % cacao în substanță solidă uscată fără grăsimi;
 - minimum 5 % grăsimi din lapte;
 - minimum 25 % grăsimi totale (unt de cacao și grăsimi din lapte).
6. **Ciocolată albă**
desemnează produsul obținut din unt de cacao, lapte sau produse lactate și zaharuri care conțin minimum 20 % unt de cacao și minimum 14 % lapte în substanță solidă uscată obținut prin deshidratarea parțială sau totală a laptelui integral, semi sau total smântânit, frișcă sau frișcă parțial sau total deshidratată, unt sau grăsimi din lapte, din care minimum 3,5 % este grăsimi din lapte.
7. **Ciocolată umplută, ciocolată cu umplutură de..., ciocolată cu interior din...**
desemnează produsul umplut, a cărui parte exterioară constă din unul din produsele menționate la punctele 3, 4, 5 și 6. Denumirea nu se aplică la produsele al căror interior constă din produse de panificație, patiserie, biscuiți sau înghețată.
Partea exterioară din ciocolată a produselor purtând una din aceste denumiri trebuie să constituie minimum 25 % din greutatea totală a produsului.
8. **Ciocolată a la taza**
desemnează produsul obținut din produse de cacao, zaharuri și făină sau amidon de grâu, orez sau porumb, care conține minimum 35 % cacao în substanță solidă uscată, inclusiv minimum 18 % unt de cacao și nu mai puțin de 14 % cacao în substanță solidă uscată fără grăsimi și maximum 8 % făină sau amidon.
9. **Ciocolată obișnuită a la taza**
desemnează produsul obținut din produse din cacao, zaharuri și făină sau amidon din grâu, orez sau porumb, care conține minimum 30 % cacao în substanță solidă uscată, inclusiv minimum 18 % unt de cacao și minimum 12 % cacao în substanță solidă uscată fără grăsimi și maximum 18 % făină sau amidon.
10. **Bomboană de ciocolată sau pralină**
desemnează produsul de mărimea unei singure înghițituri, care constă din:
- ciocolată umplută sau
 - un singur tip de ciocolată sau o combinație de ciocolate conform punctelor 3, 4, 5 sau 6 și alte substanțe comestibile, prevăzând ca ciocolata să constituie minimum 25 % din greutatea totală a produsului.

B. INGREDIENTE OPȚIONALE AUTORIZATE*Adăugarea de substanțe comestibile*

1. Fără a aduce atingere articolului 2 și literei B punctul 2, alte substanțe comestibile pot fi de asemenea adăugate produselor din ciocolată prevăzute la litera A punctele 3, 4, 5, 6, 8 și 9.

Totuși, adăugarea:

- de grăsimi animale și a preparatelor lor care nu derivă exclusiv din lapte trebuie interzisă;
- de făină, amidon granule sau pudră trebuie autorizată numai dacă adăugarea este în conformitate cu prevederile de la litera A punctele 8 și 9.

Cantitatea acestor substanțe comestibile adăugate nu poate depăși 40 % din greutatea totală a produsului finit.

2. Numai acele arome care nu imită gustul ciocolatei sau al grăsimii din lapte pot fi adăugate la produsele prevăzute la litera A punctele 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9.

C. CALCULAREA PROCENTELOR

Conținutul minim al produselor menționate la litera A punctele 3, 4, 5, 6, 8 și 9 se calculează după scăderea greutății ingredientelor menționate la litera B. În cazul produselor menționate la litera A punctele 7 și 10, conținuturile minime trebuie să fie calculate după scăderea greutății ingredientelor menționate la litera B, precum și a greutății umpluturii.

Conținuturile de ciocolată ale produselor prevăzute la litera A punctele 7 și 10 se calculează în funcție de greutatea totală a produsului finit, inclusiv umplutura.

D. ZAHARURI

Zaharurile menționate în prezenta directivă nu sunt limitate numai la acele zaharuri care intră sub incidența Directivei 73/437/CEE a Consiliului din 11 decembrie 1973 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind anumite zaharuri destinate consumului uman ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 356, 27.12.1973, p. 71. Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Actul de aderare din 1985.

ANEXA II

GRĂSIMILE VEGETALE MENȚIONATE LA ARTICOLUL 2 ALINEATUL (1)

Grăsimile vegetale menționate la articolul 2 alineatul (1) sunt, singure sau în amestec, echivalenți ai untului de cacao și trebuie să se conformeze următoarelor criterii:

- (a) să fie grăsimi vegetale nelaurice, bogate în trigliceride monosaturate simetrice de tipul POP, POSt și StOSt ⁽¹⁾;
- (b) se pot amesteca în orice proporție cu untul de cacao și sunt compatibile cu proprietățile fizice ale acestuia (punct de topire și temperatură de cristalizare, viteză de topire, necesitatea fazei de consistență);
- (c) ele sunt obținute numai prin procesul de rafinare și/sau fracționare, ceea ce exclude modificările enzimatică ale structurii trigliceridelor.

În conformitate cu aceste criterii, pot fi utilizate următoarele grăsimi vegetale, obținute din plantele enumerate mai jos:

Numele obișnuit al grăsimii vegetale	Numele științific al plantei din care pot fi obținute grăsimile menționate
1. Illipe, grăsimi de Borneo sau Tengkwang	<i>Shorea</i> spp.
2. Ulei de palmier	<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. Miez de mango	<i>Mangifera indica</i>

Prin derogare de la cele menționate anterior, statele membre pot permite folosirea uleiului de nucă de cocos pentru următoarele scopuri: ciocolată folosită în producerea înghețatei și a produselor similare înghețate.

⁽¹⁾ P (acid palmitic), O (acid oleic), St (acid stearic).