

373L0241

16.8.73

EUROPEISKA GEMENSKAPERNA OFFICIELLA TIDNING

Nr L 228/23

RÅDETS DIREKTIV

av den 24 juli 1973

**om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kakao- och chokladvaror
avsedda som livsmedel**

(73/241/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNA RÅD HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 100 och 227 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande, och

med beaktande av följande:

Nationell lagstiftning förbehåller vissa beteckningar för olika kakaovaroer och bestämmer deras sammansättning och tillverkningsspecifikationer och reglerar vidare hur beteckningarna skall användas vid marknadsföringen av dessa varor.

Förpackning av dessa varor är också underkastad tvingande bestämmelser i vissa medlemsstater.

De nuvarande skillnaderna mellan de nationella författningarna hindrar den fria rörligheten för olika slags kakao- och chokladvaror och kan medföra illojal konkurrens mellan företag och kan därigenom direkt påverka upprättandet av en väl fungerande gemensam marknad.

Det är därför nödvändigt att närma bestämmelserna om dessa varor till varandra och fastställa definitioner och gemensamma regler om sammansättning, tillverkningsspecifikationer, förpackning och märkning av dessa varor för att säkerställa den fria rörligheten.

Det är emellertid inte möjligt att i detta direktiv harmonisera alla de bestämmelser om livsmedel, som kan hämma handeln med kakao- och chokladvaror, även om de hinder som kommer att finnas kvar naturligtvis kommer att minska efter hand som nationella bestämmelser om livsmedel alltmer harmoniseras.

För att skydda konsumenterna i vissa medlemsstater används uttrycket "halvbitter" för choklad med hög minimihalt av vissa ingredienser. Detta uttryck är inte lämpligt att använda

inom hela gemenskapen. Det bör därför bestämmas att detta uttryck under tre år förbehålls för choklad med särskilt hög minimihalt av kakaotorrs substans.

Användning av annat vegetabiliskt fett än kakaosmör i chokladvaror är tillåten i vissa medlemsstater och denna möjlighet utnyttjas i stor utsträckning. Ett beslut om möjligheterna och formerna för en vidgad användning av dessa fetter inom hela gemenskapen kan emellertid inte fattas för närvarande, eftersom nu tillgängliga ekonomiska och tekniska data inte är tillräckliga för ett slutligt ställningstagande. Frågan måste därför omprövas mot bakgrund av utvecklingen i framtiden.

Även om det redan är möjligt att fastställa en viktskala för chokladvaror som saluhålls i kakor eller stänger, är detta ännu inte möjligt för varor av kakaopulver, eftersom valet av olika nivåer i skalan i detta fall måste studeras närmare och eftersom detta inte kunnat slutföras, måste nivåerna väljas vid en senare tidpunkt.

De beteckningar som fastställs i detta direktiv för de olika kakao- och chokladvarorna avviker i vissa fall från dem som används i en eller flera av medlemsstaterna; det är därför önskvärt att konsumenterna får tillfälle att vänja sig vid dessa nya beteckningar genom att både de nya och de nuvarande beteckningarna får användas under en viss angiven period.

Arbetet dels med att fastställa de analysmetoder som behövs för att kontrollera att vissa varor uppfyller renhetskriterier och dels med att bestämma metoder för provtagning och analys för att kontrollera sammansättning och tillverkningsspecifikationer för kakao- och chokladvaror är sådana åtgärder för genomförandet, som är av teknisk natur. För att förenkla och påskynda förfarandet bör uppgiften att godkänna dessa metoder överlämnas till kommissionen.

I varje fall, där rådet bemyndigar kommissionen att utarbeta regler för livsmedel, är det önskvärt att skapa förutsättningar för ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen inom Ständiga livsmedelskommittén som bildats enligt rådets beslut den 13 november 1969⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EGT nr L 291, 19.11.1969, s. 9.

Det är möjligt för företag att anpassa sina produktionsmetoder och omsätta sina lager inom högst två år sedan nya regler och definitioner antagits av medlemsstaterna. Tillämpningen av de viktskalor, som fastställts för vissa slag av förpackningar, gör det emellertid nödvändigt att anpassa den industriella utrustningen i medlemsstaterna och därför bör tidsfristen för att genomföra denna regel utsträckas till tre år.

Särskilda åtgärder behöver vidtas för att ta hänsyn till de nya medlemsstaternas speciella situation.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I detta direktiv avses med kakao- och chokladvaror sådana varor som är avsedda som livsmedel och som definieras i bilaga 1.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som behövs för att se till att de varor som avses i artikel 1 endast får saluhållas om de stämmer överens med de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv och i bilaga 1.

Artikel 3

1. De beteckningar som räknas upp i bilaga 1 avsnitt 1 skall gälla endast för de varor som definieras i det avsnittet och beteckningarna skall användas i handeln för att känneteckna dessa varor.

Dock gäller följande undantag:

— Beteckningarna "pralina" eller "cioccolato" får användas i Italien och beteckningen "a chocolate" får användas i Irland och Storbritannien för att beteckna choklad, ren choklad, gianduja-nötkoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölkchoklad eller vit choklad i munsbitsstorlek.

— Samma beteckning "milk chocolate" får i Irland och Storbritannien krävas för att beskriva de varor som definieras i bilaga 1 under punkterna 1.21 och 1.22, under förutsättning att beteckningen i båda fallen åtföljs av uppgiften "mjölktorrs substans: minst . . . %", vilken anger den mängd mjölktorrs substans som erhållits genom indunstning och som fastställs för var och en av de båda varuslagen.

2. Föreskrifterna i punkt 1 skall emellertid inte påverka bestämmelser enligt vilka dessa beteckningar av sedvänja också kan användas för andra varor som inte kan förväxlas med dem som definieras i bilaga 1.

Artikel 4

Vid tillverkning av de varor som definieras i bilaga 1 får inte användas kakaoböror, som inte är friska och hälsosamma eller som inte motsvarar vedertagen handelskvalitet, och inte heller skal, groddar eller andra restprodukter från kakaosmör.

Artikel 5

1. Rådet skall på förslag av kommissionen enhälligt fastställa

a) en förteckning över de lösningsmedel som får användas för utvinning av kakaosmör,

b) renhetskriterier dels för kakaosmör och de lösningsmedel som används för utvinning av kakaosmöret och dels, vid behov, för de övriga varor som används som tillsatser eller för den behandling som anges i förteckningen i bilaga 1.

2. Tills förteckningen enligt punkt 1 a börjar gälla, får medlemsstaterna inte tillåta att något annat lösningsmedel används för utvinning av kakaosmör än petroleumeter 60/75, s.k. Essence B, eller dess rena huvudfraktion. Under denna tid får emellertid medlemsstaterna fortsätta att tillämpa nationella föreskrifter som tillåter andra lösningsmedel i fråga om varor som marknadsförs inom deras territorier.

3. Om något av de ämnen som anges i punkt 1 och 2 används i de varor som anges i artikel 1 eller om mängden av en eller flera av de ingredienser som med stöd av punkt 1 b ingår i ett sådant ämne skulle kunna utgöra fara för människors hälsa, får en medlemsstat för en tid av högst ett år återkalla tillståndet att använda detta ämne eller också minska den högsta tillåtna mängden av en eller flera sådana ingredienser. Medlemsstaten skall omedelbart underrätta kommissionen om detta, och kommissionen skall samråda med medlemsstaterna.

Rådet skall på kommissionens förslag enhälligt och utan dröjsmål besluta om åtgärder behöver vidtas och skall i så fall genom ett direktiv anta de ändringar som behövs. Rådet får också vid behov på kommissionens förslag med kvalificerad majoritet utsträcka tidsfristen i punkt 2 med högst ett år.

Artikel 6

1. Choklad, ren choklad, gianduja-nötkoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölkchoklad, vit choklad och fylld choklad i form av kakor eller stänger som väger mellan 85 g och 500 g får marknadsföras endast i följande styckevikter: 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g och 500 g.

2. Inom högst två år från anmälan av detta direktiv skall rådet på kommissionens förslag fastställa vilka styckevikter som tillåts vid marknadsföring av de varor som avses i avsnitt I bilaga 1 under punkt 1.8–1.13.

Artikel 7

1. Den enda information, som obligatoriskt skall finnas på förpackningar, behållare eller etiketter till varorna definierade i bilaga 1, och som skall vara väl synlig, klart läsbar och outplånlig, är följande:

a) Den beteckning som är förbehållen för varorna: För de varor som definieras i bilaga 1 punkt 1.27 skall beteckningen åtföljas av en upplysning till konsumenten om vilken fyllning som använts, oberoende av de bestämmelser som kan gälla för fyllningen.

b) För de varor som räknas upp i bilaga 1 under punkterna 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 och 1.22: uppgift om det totala innehållet av torr kakao genom uttrycket "fasta kakaobeståndsdelar minst ... %".

c) För fylld choklad och dessertchoklad från chokladvaror av annat slag än mörk choklad och överdragschoklad skall dessutom lämnas en uppgift om vilket slags choklad som använts. Under fem år från anmälan av detta direktiv skall emellertid i fråga om dessertchoklad en sådan kompletterande uppgift vara obligatorisk endast i de fall då dessa varor tillverkas av söt choklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt eller vit choklad, såvida detta ändå inte är obligatoriskt enligt nationella bestämmelser.

d) I förekommande fall de uppgifter som krävs enligt bilaga 1 avsnitt 4–7.

e) Nettovikten, om varan inte väger mindre än 50 g. Detta undantag skall emellertid inte gälla för varor som var för sig väger mindre än 50 g om de saluhålls i förpackningar som innehåller två eller flera sådana varor, vars nettovikt med förpackning inte underskrider 50 g. I fråga om ihåliga varor får denna information ersättas med lägsta nettovikt.

f) Namn eller firmanamn och adress eller registrerad hemort i fråga om tillverkaren eller förpackaren eller en säljare som är verksam inom gemenskapen.

2. Med beaktande av punkt 1 och med förbehåll för de bestämmelser, som kommer att antas av gemenskapen om märkning av livsmedel, får medlemsstaterna behålla nationella bestämmelser som kräver uppgift om

a) fabriken i fråga om inhemsk tillverkning,

b) ursprungslandet, även om denna uppgift inte krävs för varor som tillverkats inom gemenskapen.

3. Bortsett från vad som föreskrivs i punkt 1 får medlemsstaterna inte reglera hur uppgifterna enligt den punkten skall utformas.

Medlemsstaterna får emellertid förbjuda handel inom sina territorier med

— varor som definieras i bilaga 1, om de i punkt 1 a, c och d föreskrivna uppgifterna inte anges på förpackningen eller behållaren på det nationella språket eller språken,

— varor som definieras i bilaga 1 under punkt 1.22, om beteckningen "mjölkchoklad" anges på förpackningen.

Artikel 8

Huvudbeteckningarna "choklad" och "mjölkchoklad" får kompletteras med deklarationer eller adjektiv som avser kvalitet, endast

a) om chokladen har en sammanlagd halt av kakaotorrs substans på minst 43 %, varav minst 26 % kakaosmör,

b) om mjölkchokladen inte innehåller mer än 50 % sackaros och minst 30 % kakaotorrs substans och 18 % mjölktorrs substans som utvunnits genom indunstning och innehåller minst 4,5 % smörfett.

Artikel 9

1. Utan hinder av artikel 7.1 a får medlemsstaterna under fyra år efter anmälan av detta direktiv tillåta att en varas här föreskrivna beteckning anges på förpackningar, behållare eller etiketter tillsammans med den beteckning som vid tiden för anmälan av detta direktiv tidigare användes i enlighet med sedvänja eller bestämmelser i det egna landet.

2. Utan hinder av artikel 8 skall medlemsstaterna under tre år från anmälan av detta direktiv begränsa användningen av uttrycket "halbbitter" till choklad som innehåller minst 50 % kakaotorrs substans, varav minst 18 % kakaosmör.

Artikel 10

1. Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som krävs för att säkerställa att handeln med de varor, som avses i artikel 1 och som stämmer överens med definitionerna och reglerna i detta direktiv och bilaga 1, inte hindras genom tillämpning av nationella icke-harmoniserade bestämmelser om sammanställning, tillverkningsspecifikationer, förpackning eller märkning av framför allt dessa varor eller av livsmedel i allmänhet.

2. Punkt 1 gäller inte sådana icke-harmoniserade bestämmelser som motiveras av behovet

— att skydda folkhälsan,

— att förebygga oredlighet, om inte sådana bestämmelser kan hindra tillämpningen av de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv,

— att skydda industriell och kommersiell äganderätt att lämna uppgift om exportland och ursprungsbeteckning och att förebygga illojal konkurrens.

Artikel 11

Följande skall bestämmas i enlighet med artikel 12:

- a) De förfaranden för provtagning och de analysmetoder som behövs för att kontrollera att de renhetskriterier som anges i artikel 5.1 b har tillgodosetts.
- b) De förfaranden för provtagning och de analysmetoder som behövs för att kontrollera att reglerna för varornas sammansättning och tillverkningsspecifikationer enligt bilaga 1 har följts.

Artikel 12

1. När denna artikel tillämpas, skall ärendet hänskjutas till Ständiga livsmedelskommittén, som bildats genom rådets beslut den 13 november 1969 (i det följande kallad "kommittén"), av dess ordförande, antingen på dennes initiativ eller på begäran av en representant för någon medlemsstat.

2. Kommissionens representant skall till kommittén överlämna ett förslag till de åtgärder som bör vidtas. Kommittén skall avge sitt yttrande över förslaget inom en tid som ordföranden får bestämma med hänsyn till hur brådskande ärendet är. Yttranden skall avges med 41 rösters majoritet, varvid medlemsstaternas röster skall vägas på det sätt som anges i artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

3. a) När de föreslagna åtgärderna stämmer överens med kommitténs yttrande, skall kommissionen godkänna dem.
- b) När de föreslagna åtgärderna inte stämmer överens med kommitténs yttrande, eller om inget yttrande avgetts, skall kommissionen utan dröjsmål till rådet lägga fram ett förslag till de åtgärder som bör vidtas. Rådet skall fatta beslut med kvalificerad majoritet.
- c) Om rådet inom tre månader efter den dag då förslaget lagts fram inte fattat något beslut, skall de föreslagna åtgärderna godkännas av kommissionen.

Artikel 13

Föreskrifterna enligt artikel 12 skall tillämpas i 18 månader från den dag då ärendet först hänskjöts till kommittén enligt artikel 12.1.

Artikel 14

1. Detta direktiv skall även gälla för varor som importeras från tredje land och som är avsedda för konsumtion inom gemenskapen.

2. Detta direktiv skall inte påverka följande bestämmelser i nationell lagstiftning:

- a) Bestämmelser som för närvarande tillåter eller förbjuder tillsats av andra vegetabiliska fetter än kakaosmör i de chokladvaror som definieras i bilaga 1. Efter tre år från anmälan av detta direktiv skall rådet på kommissionens förslag besluta om möjligheterna och formerna för att utvidga användningen av dessa fetter till hela gemenskapen.
- b) Bestämmelser som tillåter eller förbjuder detaljhandel med olika oförpackade chokladvaror.
- c) Bestämmelser som förbjuder saluhållande av chokladkakor som väger mellan 75 g och 85 g. Rådet skall senare på förslag av kommissionen besluta om vilka åtgärder som skall vidtas för detta ändamål tre år efter anmälan av detta direktiv.
- d) Bestämmelser som innehåller mindre stränga bestämmelser om märkning i detaljhandeln av lyxartiklar såsom små figurer, cigaretter, ägg och choklad i lös vikt. I sådana fall behöver i föreskrifterna bara krävas att en skylt placeras nära varan.
- e) Bestämmelser som gäller för dietetiska produkter, förrän gemenskapens föreskrifter om dessa träder i kraft.
- f) Bestämmelser som tillåter att andra chokladvaror än de som definieras i bilaga 1 saluhålls under beteckningarna "gräddchoklad" eller "skummjölchoklad".

3. Detta direktiv gäller inte varor som räknas upp i bilaga 1 avsnitt 1 om de är avsedda för export från gemenskapen.

Artikel 15

Medlemsstaterna skall vid behov inom av ett år från anmälan av detta direktiv ändra sin lagstiftning i enlighet med föreskrifterna i detta direktiv och genast underrätta kommissionen om detta. De ändrade författningarna skall gälla för varor som saluhålls i medlemsstaterna två år efter anmälan av detta direktiv.

I fråga om artikel 6 skall emellertid den senare tidsperioden utsträckas till tre år.

Utfärdat i Bryssel den 24 juli 1973.

Artikel 16

Detta direktiv skall gälla i franska områden utanför moderlandet.

Artikel 17

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

På rådets vägnar

I. NØRGAARD

Ordförande

BILAGA 1

1. I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:
 - 1.1 *Kakaoböner*

Frön från kakaoträdet (*Theobroma cacao* L.) som fermenterats och torkats.
 - 1.2 *Kakaokärnor*

Kakaoböner, rostade eller orostade, som rensats och befriats från skal och groddar och som, utan hinder av föreskrifterna i punkt 2, innehåller högst 5 % rester av skal eller groddar och högst 10 % aska – baserat på den fettfria torrs substansens vikt.
 - 1.3 *Kakaodamm*

Bitar av kakaoböner i form av småpartiklar, som samlats upp separat vid avskiljning av skal och groddar och har en fetthalt av minst 20 % baserad på torrs substansens vikt.
 - 1.4 *Kakaomassa*

Kakaokärnor som genom en mekanisk process har omvandlats till pasta utan att förlora något av sin naturliga fetthalt.
 - 1.5 *Kakaopresskaka*

Kakokärnor eller kakaomassa som genom en mekanisk process omvandlats till en presskaka och som, utan hinder av definitionen på fettreducerad pressad kakaopresskaka, innehåller minst 20 % kakaosmör – detta procenttal skall baseras på torrs substansens vikt – och som har en vattenhalt av högst 9 %.
 - 1.6 *Fettreducerad kakaopresskaka*

Kakaopresskaka som innehåller minst 8 % kakaosmör baserat på torrs substansens vikt.
 - 1.7 *Expeller-kakaopresskaka*

Kakaoböner, kakaodamm med eller utan kakaoböner eller kakaopresskaka, som omvandlats till en kaka genom expellerpressning.
 - 1.8 *Kakao, kakaopulver*

Kakaopresskaka som erhållits genom hydrauliskt tryck och som omvandlats till pulver genom en mekanisk process och som, utan hinder av definitionen på fettreducerat kakaopulver, innehåller minst 20 % kakaosmör – detta procenttal skall baseras på torrs substansens vikt – och som har en vattenhalt av högst 9 %.
 - 1.9 *Fettreducerad kakao, fettreducerat kakaopulver*

Kakaopulver med minst 8 % kakofett baserat på torrs substansens vikt.
 - 1.10 *Sötad kakao, sötat kakaopulver*

En vara som erhållits genom att kakaopulver blandats med sackaros, så att 100 g av blandningen innehåller minst 32 g kakaopulver.
 - 1.11 *Drickchoklad (i pulverform)*

En vara som erhållits genom att kakaopulver blandats med sackaros så att 100 g av blandningen innehåller minst 25 g kakaopulver.

1.12 *Sötad fettreducerad kakao, sötat fettreducerat kakaopulver*

En vara som erhållits genom att fettreducerat kakaopulver blandats med sackaros så att 100 g av blandningen innehåller minst 32 g fettreducerat kakaopulver.

1.13 *Fettreducerad drickchoklad (i pulverform)*

En vara som erhållits genom att fettreducerat kakaopulver blandats med sackaros så att 100 g av blandningen innehåller minst 25 g fettreducerat kakaopulver.

1.14 *Kakaosmör*

Fett som erhållits från kakaoböner eller delar av kakaoböner och som uppfyller följande villkor: kakaosmör får finnas i någon av följande former och ha en av följande beteckningar:

— *Pressat kakaosmör eller kakaosmör*

kakaosmör som framställts genom pressning ur en eller flera av följande råvaror:

kakaokärnor, kakaomassa, kakaopresskaka, fettreducerad kakaopresskaka.

Detta smör skall ha följande egenskaper:

- | | |
|--|---|
| — halten av oförtvålbar substans bestämd genom extraktion med petroleum-eter | högst 0,35 % |
| — surhetsgrad | högst 1,75 %
(uttryckt som oljesyra) |

— *Expeller-kakaosmör*

Kakaosmör som erhållits genom torsion (expelleringsprocessen) från kakaoböner eller från en blandning av kakaoböner, kakaokärnor, kakaomassa, kakaopresskaka eller fettreducerad kakaopresskaka.

Detta smör skall ha följande egenskaper:

- | | |
|--|---|
| — halten av oförtvålbar substans bestämd genom extraktion med petroleum-eter | högst 0,50 % |
| — surhetsgrad | högst 1,75 %
(uttryckt som oljesyra) |

— *Raffinerat kakaosmör*

Kakaosmör som — genom pressning, genom torsion (expelleringsprocessen), genom extraktion med lösningsmedel eller genom en kombination av dessa metoder — erhållits ur en eller flera av följande råvaror:

Kakaoböner, kakaokärnor, kakaodamm, kakaomassa, kakaopresskaka, fettreducerad pressad kakaopresskaka, expeller-presskaka som raffinerats enligt föreskrifterna i punkt 3 b. När kakaosmör, berett antingen av den som själv producerar "raffinerat kakaosmör" eller av någon annan producent, används som sekundär råvara, skall det ha erhållits från här uppräknade råvaror.

Detta smör skall ha följande egenskaper:

- | | |
|--|---|
| — halten av oförtvålbar substans bestämd genom extraktion med petroleum-eter | högst 0,50 % |
| — surhetsgrad | högst 1,75 %
(uttryckt som oljesyra) |
| — fetthalt från skal och groddar | proportionellt inte högre
halt kakaosmör än som
förekommer naturligt i
kakaoböner. |

1.15 Kakaofett

Fett som erhållits från kakaoböner eller från delar av kakaoböner och som inte har de egenskaper som fastställts för de olika kategorierna av kakaosmör.

1.16 Mörk choklad

En vara som framställts av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros med eller utan tillsats av kakaosmör och som utan hinder av definitionen av chokladströssel, gianduja nötchoklad och överdragschoklad totalt innehåller minst 35 % kakaotorrs substans – varav minst 14 % fettfri kakaotorrs substans och 18 % kakaosmör. Dessa procentsatser skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5–8 har dragits ifrån.

1.17 Söt choklad

En vara som framställts av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros med eller utan tillsats av kakaosmör och som innehåller totalt minst 30 % kakaotorrs substans, varav minst 12 % fettfri kakaotorrs substans och 18 % kakaosmör. Dessa procentsatser skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5–8 har dragits ifrån.

1.18 Chokladströssel, chokladflingor

Choklad i form av strössel eller flingor och som innehåller totalt minst 32 % kakaotorrs substans inklusive 12 % kakaosmör.

1.19 Gianduja-nötchoklad (eller en beteckning med avledning av ordet "gianduja")

En vara som framställts dels av choklad som innehåller minst 32 % kakaotorrs substans med minst 8 % fettfri kakaotorrs substans och dels av finmalda hasselnötter i sådan mängd att 100 g av varan innehåller minst 20 g och högst 40 g nötter. Mandel, hasselnötter och andra nötsorter får också tillsättas, antingen hela eller sönderdelade, i sådan mängd att de tillsammans med de malda hasselnötterna inte utgör mer än 60 % av varans totala vikt.

1.20 Överdragschoklad

Choklad som innehåller minst 31 % kakaosmör och 2,5 % fettfri kakaotorrs substans. Om överdragschokladen kallas "mörk överdragschoklad", skall den innehålla minst 31 % kakaosmör och 16 % fettfri kakaotorrs substans.

1.21 Mjölchchoklad

En vara som framställts dels av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros, och dels av mjölk eller mjölkbeståndsdelar som erhållits genom indunstning, med eller utan tillsats av kakaosmör, och som utan hinder av definitionerna på mjölchchoklad – strössel, gianduja-nötmjölchchoklad och överdragsmjölchchoklad innehåller

- totalt minst 25 % kakaotorrs substans inklusive minst 2,5 % fettfri kakaotorrs substans,
- minst 14 % mjölkotorrs substans inklusive minst 3,5 % smörfett,
- högst 55 % sackaros,
- minst 25 % fett.

Dessa procenttal skall beräknas sedan vikten på de tillsatser, som anges i avsnitt 5–8 har dragits ifrån.

1.22 Mjölchchoklad med hög mjölkhalt

En vara som framställts dels av kakaokärnor, kakaomassa, kakaopulver eller fettreducerat kakaopulver och sackaros och dels av mjölk eller mjölkbeståndsdelar som erhållits genom indunstning, med eller utan tillsats av kakaosmör, och som innehåller

- totalt minst 20 % kakaotorrs substans inklusive minst 2,5 % fettfri kakaotorrs substans,
- minst 20 % mjölkotorrs substans inklusive minst 5 % smörfett,
- högst 55 % sackaros,
- minst 25 % fett.

Dessa procenttal skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5–8 dragits ifrån.

1.23 *Mjölchokladströssel, mjölchokladflingor*

Mjölchoklad i form av strössel eller flingor som innehåller totalt minst 20 % kakaotorrsubstans och minst 12 % fett, inklusive minst 3 % smörfett, samt högst 66 % sackaros.

1.24 *Gianduja-nötmjölchoklad (eller en beteckning med avledning av ordet "gianduja")*

En vara som framställts dels av mjölchoklad som innehåller minst 10 % mjölktorrsubstans och dels av finmalda hasselnötter i sådan mängd att 100 g av varan innehåller minst 15 g och högst 40 g hasselnötter. Mandel, hasselnötter och andra nötsorter får också tillsättas, antingen hela eller sönderdelade, i sådan mängd att de tillsammans med de malda hasselnötterna inte utgör mer än 60 % av varans totala vikt.

1.25 *Överdragsmjölchoklad*

Mjölchoklad som innehåller minst 31 % fett.

1.26 *Vit choklad*

En vara som är fri från färgade substanser och framställd av kakaosmör, sackaros, mjölk eller mjölkbeståndsdelar som erhållits genom indunstning, och som innehåller

- minst 20 % kakaosmör,
- minst 14 % mjölktorrsubstans inklusive minst 3,5 % smörfett,
- högst 55 % sackaros.

Dessa procentsatser skall beräknas sedan vikten på de tillsatser som anges i avsnitt 5–8 har dragits ifrån.

1.27 *Fylld choklad*

Utan inskränkning i de bestämmelser som gäller för den använda fyllningen har den fyllda varan – med undantag för kexvaror eller konditorivaror som innehåller mjöl – en yttre del som dels består av mörk choklad, söt choklad, gianduja-nötkchoklad, överdragschoklad, mjölchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölchoklad, överdragsmjölchoklad eller vit choklad, och som dels utgör minst 25 % av varans totala vikt.

1.28 *Pralin*

En vara i munsbitsstorlek som består

- antingen av fylld choklad,
- eller av en kombination av mörk choklad, söt choklad, gianduja-nötkchoklad, överdragschoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, gianduja-nötmjölchoklad, överdragsmjölchoklad eller vit choklad, tillsammans med andra ätliga ämnen så att chokladdelarna åtminstone delvis är klart synliga och utgör minst 25 % av varans totala vikt,
- eller också av en blandning av mörk choklad, söt choklad, överdragschoklad, mjölchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, eller överdragsmjölchoklad och andra ätliga ämnen utom
 - mjöl eller stärkelse
 - utan hinder av artikel 14.2 a, andra fetter än kakaosmör och mjölkfetter,

under förutsättning att chokladvarorna utgör minst 25 % av varans totala vikt.

2. Kakaoböner, kakaokärnor, kakaodamm, kakaomassa, kakaopresskaka, fettreducerad kakaopresskaka, expellerpresskaka, kakaopulver och fettreducerat kakaopulver får göras alkaliska endast genom ett eller flera av följande ämnen: alkaliska karbonater, alkaliska hydroxider, magnesiumkarbonat, magnesiumoxid, ammoniaklösningar, under förutsättning att mängden tillsatt alkaliseringsmedel, uttryckt som kaliumkarbonat, inte utgör mer än 5 viktprocent av den fettfria torrsubstansen.

Varor som behandlats på detta sätt får tillsättas med citronsyra eller vinsyra upp till 0,5 % av varans totala vikt.

Om varan har behandlats på det här beskrivna sättet, får askhalten i den fettfria torrsubstansen inte vara mer än 14 %.

3. a) Kakaosmör får endast behandlas med följande metoder:
 - Filtrering, centrifugering och andra fysikaliska processer som allmänt används för avslemning.
 - Behandling med överhettad ånga under vakuum och andra fysikaliska processer som allmänt används för deodorisering.b) För raffinerat kakaosmör är även följande metoder tillåtna:
 - Behandling med alkalisubstans eller någon liknande allmänt använd metod för neutralisering.
 - Behandling med ett eller flera av följande ämnen:
 - bentonit
 - aktivt kol
 - andra liknande ämnen som allmänt används som blekningsmedel.
4. De varor som anges i avsnitt 1 får i stället för sackaros innehålla
 - kristalliserad glukos (dextros), fruktos, laktos eller maltos upp till sammanlagt 5 % av varans totala vikt utan att detta behöver anges,
 - kristalliserad glukos (dextros) i en mängd av mer än 5 % men inte över 20 % av varans totala vikt. I detta fall skall varans beteckning åtföljas av uppgiften "med kristalliserad glukos" eller "med dextros".
5. a) Livsmedel med smaksättningseffekt, naturliga aromämnen och syntetiska eller artificiella aromämnen, vilkas kemiska sammansättning är identisk med huvudbeståndsdelarna i naturliga aromämnen (med undantag av arompreparat som påminner om smaken hos naturlig choklad eller naturligt mjölkfett), och etylvanillin får sättas till kakaomassa, de olika sorterna av kakaopulver, mörk choklad och mjölkchoklad, vit choklad och praliner.
b) Med förbehåll för föreskrifterna i avsnitt 7 skall användningen av dessa tillsatser uppges i anslutning till beteckningen på
 - kakaomassa, överdragschoklad och överdragsmjölkchoklad,
 - de olika slagen av kakaopulver, choklad och mjölkchoklad utom överdragschoklad samt vit choklad, när smaken av det tillsatta smagivande livsmedlet eller av aromämnet dominerar.Dessa uppgifter skall lämnas
 - när ett livsmedel med smagivande verkan används, genom att beteckningen på livsmedlet anges,
 - när andra smakämnen än etylvanillin används, genom att till beteckningen foga orden "...-smak" eller "...-arom" med smakämnets namn i lika stora bokstäver, och varje hänvisning till ett naturligt ursprung bör förbehållas naturliga aromämnen,
 - när etylvanillin används, genom uppgiften "med etylvanillin" eller "etylvanillinsmak".
6. Tekniskt rent vegetabiliskt lecitin med en peroxidhalt (uttryckt i milliekvivalenter per kg) som inte överstiger 10 får tillsättas de varor som anges i avsnitt 1 med undantag för kakaokärnor.
Varans beteckning skall åtföljas av en uppgift om denna tillsats och dess procentuella andel, utom då lecitin används som tillsats i de olika slag av choklad som anges under punkt 1.16–1.28.

De varor som anges i avsnitt 1 får inte innehålla mer än 0,5 % fosfatider av sin totala vikt. Denna procentandel skall dock ökas till 1 % för de olika slagen av kakaopulver, mjölkchoklad med hög mjölkhalt och chokladflingor, och till 5 % för de olika slag av kakaopulver som är avsedda för framställning av snabbblösliga varor (instantprodukter), i den mån de bestämmelser som gäller för dem medger detta och under förutsättning att detta ändamål anges på förpackningar och för handelsdokument.

7. a) Utan inskränkning av artikel 14.2 a får ätliga ämnen – med undantag för mjöl, stärkelse, fetter och fettpreparat som inte kommer uteslutande från mjölk – tillsättas mörk choklad, söt choklad, överdragschoklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, överdragsmjölkchoklad och vit choklad.

I förhållande till den färdiga varans totala vikt får mängden av dessa ämnen inte vara

- i) mindre än 5 % eller mer än sammanlagt 40 %, om de har tillsatts i klart synliga och urskiljbara bitar,
 - ii) mer än sammanlagt 30 %, om de tillsatts i en form som i praktiken inte kan urskiljas,
 - iii) med beaktande av i) mer än sammanlagt 40 %, om de har tillsatts både i klart synliga, urskiljbara bitar och i en form som i praktiken inte kan urskiljas.
- b) En uppgift om vilka ätliga ämnen som tillsatts skall anges efter beteckningen på de chokladvaror som avses under a.

En sådan uppgift är emellertid inte tillåten i fråga om

- i) mjölk och mjölkvaror, när den färdiga varan inte är mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt eller överdragsmjölkchoklad,
 - ii) kaffe och spirituosa, när vart och ett av dessa ämnen utgör mindre än 1 % av den färdiga varans totala vikt,
 - iii) andra ätliga ämnen som blandats in så att de i praktiken inte är urskiljbara, när vart och ett av dessa ämnen utgör mindre än 5 % av den färdiga varans totala vikt.
- c) I fråga om fylld choklad och praliner får de tillsatta ätliga ämnen som avses i a inte medräknas i de delar av chokladvarorna som i enlighet med punkterna 1.27 och 1.28 skall utgöra minst 25 % av den totala vikten.

8. Mörk choklad, söt choklad, mjölkchoklad, mjölkchoklad med hög mjölkhalt, vit choklad, fylld choklad och praliner får delvis överdras med ätliga ämnen som utgör högst 10 % av den totala vikten. I detta fall

- a) skall de övre gränserna på 40 % och 30 % som fastställts i punkt 7 a och b innefatta överdragsämnena,
- b) skall den undre gränsen på 25 % som fastställts för andelen av de olika chokladsorterna i fylld choklad och i praliner avse varans totala vikt med överdrag.

*BILAGA 2***Särskilda åtgärder av betydelse för nya medlemsstater**

1. Trots artikel 2 i detta direktiv behöver Irland inte tillämpa föreskrifterna i artikel 6 på varor som marknadsförs i Irland under den period då de viktenheter fortfarande gäller som enligt lag användes i detta land vid tiden för dess anslutning till Europeiska ekonomiska gemenskapen.
2. a) Trots artikel 2 i detta direktiv får nya medlemsstater – för de varor som marknadsförs inom deras territorier fram till den 31 december 1977 – tillämpa sådan nationell lagstiftning som gällde vid tiden för deras anslutning till Europeiska ekonomiska gemenskapen och som tillåter användning av
 - fosforsyra som neutraliserande medel i kakaovaror som har alkaliserats enligt föreskrifterna i bilaga 1 avsnitt 2,
 - andra smak- och aromämnen än de som avses i bilaga 1 punkt 5 a, i de kakao- och chokladvaror som avses i den punkten,
 - polyglycerol polyricinoleat, sorbitan monostearat, sorbitan tristearat, polyoxyetylen (20) sorbitan monostearat och ammoniumsalter av fosfatidsyror i de kakao- och chokladvaror som avses i första stycket i bilaga 1 avsnitt 6.
- b) I enlighet med det förfarande som fastställts i artikel 100 i fördraget får rådet på kommissionens förslag senast den 1 januari 1978 utöka bilaga 1 med de ämnen som anges under a.

Ett beslut att ta in dessa ämnen i bilaga 1 får fattas endast, om vetenskaplig forskning har visat att de inte är skadliga för människors hälsa och om det är nödvändigt av ekonomiska skäl att använda ämnena.
