

Sprostowanie do dyrektywy 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(Dziennik Urzędowy Wspólnot Europejskich L 197 z dnia 3 sierpnia 2000 r.)

(Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 25, s. 431)

W całym tekście, z dostosowaniem form gramatycznych w zdaniu lub w wyrażeniu:

zamiast: „masło kakaowe”,

powinno być: „tłuszcz kakaowy”.

W całym tekście, z dostosowaniem form gramatycznych w zdaniu lub w wyrażeniu:

zamiast: „mleko pełne, półtłuste lub odtłuszczone”,

powinno być: „mleko pełne, częściowo lub całkowicie odtłuszczone”.

Strona 432, art. 2 ust. 1 zdanie drugie:

zamiast: „Dodatek ten nie może przekroczyć 5 % gotowego wyrobu, po odjęciu od wagi łącznej (...)”,

powinno być: „Dodatek ten nie może przekroczyć 5 % gotowego wyrobu, po odjęciu od całkowitej masy (...)”.

Strona 433, art. 3 ust. 5 tiret trzecie:

zamiast: „— w przypadku czekolady »couverture«, nie mniej niż 16 % odtłuszczonej suchej masy kakaowej.”,

powinno być: „— w przypadku czekolady »couverture«, nie mniej niż 16 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej.”.

Strona 433, załączniki I i II otrzymują brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK 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:
 - 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,
- 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.

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.

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 Tengkawang	<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).".