

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (63)219

Vol. 1963/0052

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

EUROPÄISCHE WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

KOMMISSION

VI/KOM(63) 219 endg.

Orig. F

Brüssel, den 18. Juli 1963

Vorschlag einer Richtlinie des Rats
zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitglied-
staaten auf dem Gebiet des Kakaos und der Scho-
kolade

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

VI/KOM(63) 219 endg.

BEGRÜNDUNG

1. Dieser Richtlinienvorschlag ist das Ergebnis der Arbeiten zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten, die von der Untergruppe "Kakao und Kakaowaren" durchgeführt worden sind. Der Text der Richtlinie ist später von der Arbeitsgruppe "Lebensmittelrecht" geprüft worden.

Ferner sind die Bemerkungen des Ausschusses der Landwirtschafts- und Ernährungsindustrien der Union der Industrien der Europäischen Gemeinschaft (U.N.I.C.E.) sowie des Kontaktausschusses der Verbraucher der Europäischen Gemeinschaft berücksichtigt worden. Schließlich waren auch die Harmonisierungsbestrebungen der Vereinigung der Süßwarenindustrie der EWG (CAOBISCO) für die Arbeiten der Untergruppe eine wertvolle Hilfe.

2. Kakaowaren sind als Test gewählt worden, um die für die Harmonisierung der Rechtsvorschriften auf dem Nahrungsmittelsektor angewandten Methoden auf die Probe zu stellen. Auf diesem Gebiet besteht nämlich bereits ein Abkommen zwischen den Benelux-Staaten, im Rahmen ihrer Rechtsangleichungsbestrebungen eine einheitliche Regelung einzuführen. Außerdem schienen die dabei gestellten Probleme im wesentlichen technischer Art zu sein, so daß mit einem befriedigenden Verlauf der Arbeiten gerechnet werden konnte.

Die Regierungssachverständigen haben sich damit einverstanden erklärt, den Arbeiten die Definitionen für Kakao und Schokolade zugrunde zu legen, die einmal 1950 in Lausanne unter der Federführung des Internationalen Amtes für Kakao und Schokolade und zum anderen 1959 in den Benelux-Staaten ausgearbeitet worden waren.

3. Die Erzeugung und der Verbrauch von Kakaowaren in den sechs Ländern der Gemeinschaft nehmen seit 1950 eindeutig zu. Die Entwicklung des Handels ist hingegen merklich schwächer als in anderen Sektoren. Sucht man nach der Ursache für diese Erscheinung, so kann man feststellen, daß die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Kakaowaren innerstaatlichen Vorschriften unterliegen, die sehr streng sind und hinsichtlich der Definition der Rohstoffe und der Zusammensetzung der Fertigerzeugnisse voneinander abweichen. Daher können Bestimmungen eines Landes trotz der Zollsenkungen den Handel behindern.

Außerdem sind die Rechtsvorschriften einiger Länder (beispielsweise die französischen Rechtsvorschriften) in bezug auf die Kennzeichnung der Waren viel strenger als andere.

Nachstehend folgt eine Aufstellung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die nach Verabschiedung der Richtlinie durch den Rat geändert werden müssen:

Belgien

Arrêté Royal (Kgl. Erlaß) vom 20. März 1935 zur Regelung des Handels mit Kakao und Schokolade (Moniteur Belge vom 17. April 1935).

Deutschland

Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse, 15. Juli 1933 (Reichsgesetzblatt I, 504).

Frankreich

Décret (Verordnung) Nr. 48 1474 vom 15. Juni 1946 über die Aufmachung von Kakao; Décret (Verordnung) vom 16. November 1951 zur Änderung des "Règlement d'administration publique" (Verwaltungsanordnung) vom 19. Dezember 1910, geändert, betreffend die "répression des fraudes en ce qui concerne les produits de la sucrerie, de la confiserie et de la chocolaterie" (Bekämpfung von Nachahmungen und Verfälschungen bei Süßwaren) (Journal Officiel vom 20. November 1951); Arrêté (Erlaß) vom 24. Februar 1954 betreffend Extraktion und Raffinieren von Kakaobutter (Journal Officiel vom 9. März 1954).

Italien

Gesetz Nr. 916 vom 9. April 1931 betreffend Bestimmungen für die Herstellung und den Verkauf von Kakao und Schokolade (Gazzetta Ufficiale vom 3. August 1931, Nr. 177); Kgl. Erlaß Nr. 1174 vom 26. Mai 1932 zur Genehmigung der Durchführungsverordnung zum Gesetz Nr. 916 vom 9. April 1931 (Gazzetta Ufficiale vom 24. September 1932, Nr. 222).

Luxemburg

Wir besitzen nur den Entwurf für eine gemeinsame Benelux-Regelung.

Niederlande

Verordnung vom 23. Oktober 1924 (Staatsblad, 478) betreffend die Anwendung der Artikel 14 und 15 des Lebensmittelgesetzes (Staatsblad 1919, 518) auf Kakao und Schokolade, geändert und ergänzt durch die Verordnungen vom 4. Juli 1925 (Staatsblad, 317), 31. Juli 1926 (Staatsblad, 281) und 6. Oktober 1939 (Staatsblad, 868).

4. In Absatz 1 der Anlage zur Richtlinie werden die Definitionen folgender Erzeugnisse festgelegt: Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen, fettarme Kakaopreßkuchen, Kakaopulver, fettarmes Kakaopulver, gezuckertes Kakaopulver, Kakaobutter, Schokolade, Schokoladenstreusel, Gianduja-Häselnußschokolade, Schokolade-Überzugsmasse, Milkschokolade, Milkschokoladenstreusel, Gianduja-Häselnuß-Milkschokolade, Milkschokolade-Überzugsmasse und gefüllte Schokolade.

Bei der Ausarbeitung dieser Definitionen und der Aufstellung des Wortlautes der Absätze 2 bis 7 der Anlage, die die bei den genannten Erzeugnissen zugelassenen Behandlungen oder Zusätze vorsehen, wurde im Wege gegenseitiger Konzessionen bei der Angleichung der einzelnen Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten eine gemeinsame Lösung gesucht. Hierbei mußten zwei wichtige Grundsätze miteinander in Einklang gebracht werden, nämlich die Einhaltung der Qualität der Erzeugnisse und der Schutz der Verbraucher und demgegenüber das Bestreben, Handelsbeschränkungen zu vermeiden.

Es mußten ziemlich genaue Vorschriften vorgesehen, zugleich jedoch auch die Besonderheiten der einzelstaatlichen Märkte berücksichtigt werden. Aus diesem Grunde war es erforderlich, einige Ausnahmen vorzusehen, vor allem bei der Definition von Schokolade:

- a) bei Schokoladenstreusel, ein Erzeugnis, das rund 25 v.H. der niederländischen Produktion ausmacht und dessen Herstellung Verbrauchsgewohnheiten entspricht;
- b) bei Gianduja-Häselnußschokolade und davon abgeleiteten Bezeichnungen, die in Italien eine besonders wichtige Rolle spielen.

5. Bei der Definition von Kakaobutter waren zwei Fragen zu lösen: eine wirtschaftliche Frage (der Preis für Kakaobutter, die durch Extraktionsverfahren mit Hilfe von Lösungsmitteln gewonnen wird, ist niedriger als der Preis für durch Auspressen gewonnene Kakaobutter) und eine Frage der öffentlichen Gesundheit (bei den Extraktionsverfahren mit Hilfe von Lösungsmitteln kann die Kakaobutter aus Rohstoffen zweifelhafter Qualität gewonnen werden).

Bei den Rohstoffen waren ^{alle} ~~R~~egierungssachverständigen mit der Forderung einverstanden, daß Kakaobutter nur aus Kakaokernen unbeschädigter, einwandfreier

und handelsüblicher Qualität gewonnen werden darf. Dieses Einverständnis hat die Abfassung von Artikel 3 der Richtlinie ermöglicht, der die Frage der Qualität der Rohstoffe für alle in der Anlage definierten Erzeugnisse regelt.

Die Definition für Kakobutter in Absatz 1 Buchstabe i) der Anlage bedeutet, daß auf bestimmte wirtschaftliche Gegebenheiten, insbesondere preislicher Art, sowie auf die gebräuchlichen Herstellungsverfahren Rücksicht genommen wird. In dem Bestreben, den Schutz der öffentlichen Gesundheit zu gewährleisten, ist jedoch bestimmt worden, daß:

- die durch ein Lösungsmittel gewonnene Kakaobutter keine Spuren des verwendeten Lösungsmittels enthalten darf;
- die zur Herstellung der in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse verwendete Kakaobutter nicht einen Säuregrad von mehr als 2,25 v.H. haben und nur nach den in Absatz 3 der Anlage aufgeführten Verfahren raffiniert werden darf.

Außerdem ist nach Artikel 4 der Richtlinie bis zum Erlass einer anderweitigen Regelung durch den Rat gemäß Artikel 100 des Vertrages als Lösungsmittel für die Extraktion von Kakobutter ausschließlich Petroleumbenzin 60/80 (sog. B-Benzin) zugelassen. Zu diesem Zweck ist eine Frist von 4 Jahren nach Notifizierung dieser Richtlinie festgesetzt worden, um den Regierungssachverständigen und der Kommission die Möglichkeit zu geben, anhand neuer wissenschaftlicher Forschungen eine Liste der Lösungsmittel aufzustellen, die dem Rat gegebenenfalls unterbreitet wird.

6. Zur Frage des Zusatzes von Geschmacksstoffen zur Kakaomasse und zu den verschiedenen Arten von Kakaopulver, Schokolade und Milkschokolade haben die Regierungssachverständigen von einer Stellungnahme des Verbindungsbüros der Europäischen Geschmacksstoffhersteller Kenntnis genommen, in der eine Änderung des Wortlauts von Absatz 5 der Anlage vorgeschlagen wird, wonach die Verwendung bestimmter synthetischer Aromen zur Aromatisierung der genannten Erzeugnisse zugelassen würde.

Die Sachverständigen waren der Auffassung, daß dieser Vorschlag nicht angenommen werden könnte, weil auf dem Gebiet der Geschmacksstoffe noch keine genauen toxikologischen Angaben vorliegen. Die Untersuchung der Frage der

Verwendung von Aromen, die auf dem ganzen Gebiet der Lebensmittel von allgemeinem Interesse ist, geht über den Rahmen dieser Richtlinie hinaus; die Sachverständigen haben daher vorgeschlagen, die jetzige Fassung von Absatz 5 beizubehalten, solange nicht eine Positivliste von Geschmacksstoffen aufgestellt werden kann, deren Verwendung bei Lebensmitteln zulässig ist.

7. Bei der Diskussion über die vorgeschriebene Gewichtsskala für Schokolade, die in Tafeln oder Riegeln angeboten wird, ergaben sich gewisse Schwierigkeiten, weil die Frage nur in einigen Ländern geregelt ist, während in anderen diesbezüglich volle Freiheit besteht. Von den Ländern, die eine Gewichtsregelung eingeführt haben, ist betont worden, diese Maßnahme sei unerlässlich, um einen fairen Wettbewerb zwischen den Erzeugern zu ermöglichen und eine Täuschung des Verbrauchers zu vermeiden. Diese Grundsätze, mit denen sich alle Delegationen einverstanden erklären konnten, haben es ermöglicht, zu dem in Artikel 5 niedergelegten Übereinkommen zu gelangen.
8. Die Fragen der Kennzeichnung sind in Artikel 6 geregelt, dessen Absatz 1 Vorschriften enthält über die Angaben, die auf den Verpackungen oder Behältnissen der in der Anlage definierten Erzeugnisse angebracht sein müssen, während Absatz 2 den Mitgliedstaaten das Recht gibt, das Inverkehrbringen der Erzeugnisse zu untersagen, wenn die ihnen vorbehaltene Bezeichnung und gegebenenfalls die in Absatz 4 bis 7 der Anlage vorgesehenen Angaben nicht in der Landessprache abgefaßt sind.

Es wurde der Grundsatz aufgestellt, daß die wesentlichen Angaben in einer dem Verbraucher verständlichen Sprache abgefaßt sein müssen. Wenn übrigens in dieser Hinsicht jetzt noch keine vollständige Harmonisierung erreicht werden kann, so ist es jedoch außerordentlich wünschenswert, so weit wie möglich Übersetzungen zu vermeiden, die für den Verbraucher nicht unbedingt nötig sind. Man hofft daher, daß die Mitgliedstaaten von ihrem Recht nur wenig Gebrauch machen werden und die Landessprache nur bei einigen Bezeichnungen oder Angaben verlangen werden, die in einer fremden Sprache besonders schwer zu verstehen sind.

9. In einigen Mitgliedstaaten sind die Bezeichnungen "à croquer" und "halbbitter" Schokoladen mit einem hohen Mindestgehalt an bestimmten Bestandteilen vorbehalten; diese Angaben können jedoch kaum im gesamten EWG-Raum verwendet werden.

In Artikel 8 wurde daher ein Zeitraum von drei Jahren festgesetzt, während dessen die Mitgliedstaaten diese Angaben für Schokolade mit einem besonders hohen Mindestgehalt an fettfreier Kakotrockenmasse und Kakaobutter vorbehalten.

Es wurde auch die Auffassung vertreten, die Angleichung der einschlägigen Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten könne verwirklicht werden, indem einerseits Fantasie-Angaben für Schokolade und Milchsokolade verboten würden, wenn diese Erzeugnisse nicht in bezug auf ihre Zusammensetzung bestimmte Voraussetzungen erfüllen (Artikel 7 Absatz 1) und andererseits den Unternehmen ein allgemein verständliches Zeichensystem (Sternchen) zur Verfügung gestellt wird, das Schokoladen mit einer bestimmten Zusammensetzung vorbehalten ist (Artikel 7 Absatz 2).

In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, daß der prozentuale Gehalt an Kakaobutter und fettfreier Kakaotrockenmasse als Qualitätskriterium durchaus nicht unbedingt maßgebend ist. Für den Verbraucher dient außerdem in den meisten Fällen die "Marke" als Qualitätsmerkmal. Die Frage der Qualität der Schokolade ist mit der der Handelsmarken verknüpft, denn in einigen Ländern läßt sich der Verbraucher nicht durch Qualitätsangaben beeinflussen, wenn er seine Wahl trifft, sondern durch die "Marke", d.h. den Namen und das Ansehen des Herstellers.

10. Niemand kann die Bedeutung des Problems der Kontrolle und der Ahndung von Verstößen gegen Herstellungsvorschriften bei zur menschlichen Ernährung bestimmten Erzeugnissen bezweifeln.

Alle Delegationen waren sich über die Notwendigkeit einig, die Bestimmungen über die Analyseverfahren zu harmonisieren, die in den einzelnen Mitgliedstaaten zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der Erzeugnisse verwendet werden, die Gegenstand dieser Richtlinie sind. Da die Bestimmung dieser Verfahren eine Durchführungsmaßnahme technischer Art ist, die sich dem wissenschaftlichen Fortschritt auf diesem Gebiet leicht anpassen lassen muß, wird vorgeschlagen, die Kommission zu beauftragen, sie nach Anhörung der Mitgliedstaaten zu bestimmen (Artikel 9).

11. In Artikel 10 wird der Anwendungsbereich der Richtlinie abgegrenzt, während Artikel 11 die Fristen für die Änderung der innerstaatlichen Rechtsvorschriften sowie die Anwendung der in dieser Weise geänderten Rechtsvorschriften enthält. Die Frist für die Anwendung der in Artikel 5 vorgesehenen Gewichtsskala ist jedoch abweichend von der allgemeinen Frist auf 3 Jahre nach Notifizierung der Richtlinie verlängert worden, weil diese Bestimmung in mehreren Mitgliedstaaten eine Änderung der industriellen Ausrüstung erforderlich macht.

V O R S C H L A G

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

GESTÜTZT auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschafts-
gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Anhörung des Europäischen Parlaments,

nach Anhörung des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

IN ERWÄGUNG NACHSTEHENDER GRÜNDE:

Die innerstaatlichen Rechtsvorschriften behalten gewisse Bezeichnungen bestimmten, auf der Grundlage von Kakao hergestellten Erzeugnissen vor, deren Zusammensetzung und Herstellungsmerkmale sie definieren; Sie schreiben den Gebrauch der Bezeichnungen für das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse vor.

In einigen Mitgliedstaaten wird auch die Aufmachung durch zwingende Vorschriften geregelt.

Die heutigen unterschiedlichen innerstaatlichen Rechtsvorschriften behindern den freien Verkehr, insbesondere gewisser Arten Kakao und Schokolade, und können eine ungleichmäßige Wettbewerbslage schaffen; sie wirken sich deshalb unmittelbar auf die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Die Angleichung der Rechtsvorschriften über diese Lebensmittel muß daher verwirklicht werden; zu diesem Zweck müssen Definitionen und gemeinsame Regeln für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung und die Kennzeichnung festgelegt werden.

Zum Schutz des Verbrauchers sind in bestimmten Mitgliedstaaten die Angaben "à croquer" und "halbbitter" für Schokoladen vorbehalten, die durch einen hohen Mindestgehalt an gewissen Bestandteilen gekennzeichnet sind; diese Bezeichnungen können nicht im gesamten EWG-Raum verwendet werden; in dieser Hinsicht kann die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten einerseits verwirklicht werden, indem Fantasie-Angaben für diese Erzeugnisse untersagt werden, wenn sie nicht gewisser Zusammensetzungsbedingungen entsprechen, andererseits den Unternehmen ein überall verständliches Zeichensystem zur Verfügung gestellt wird, das Schokoladen bestimmter Zusammensetzung vorbehalten ist.

Die Bestimmung der zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der Erzeugnisse notwendigen Analyseverfahren ist eine Durchführungsmaßnahme technischer Art, und es ist zweckmäßig, ihre Annahme der Kommission zu übertragen.

Die Unternehmen können innerhalb eines Zeitraumes von einem Jahr von der Annahme neuer Regeln und Definitionen durch die Mitgliedstaaten gerechnet ihre Herstellungsverfahren anpassen und ihre Lager absetzen; die Anwendung der für bestimmte Aufmachungen vorgesehenen Gewichtsskala macht jedoch in mehreren Mitgliedstaaten eine Änderung der industriellen Ausrüstung erforderlich, so daß der Zeitraum für die Anwendung dieser Regel auf zwei Jahre ausgedehnt werden muß.

Die Angleichung der innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die in dieser Richtlinie vorgesehen ist, greift der Anwendung von Artikel 30 und 32 des Vertrags nicht vor.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

Artikel 1

Die Mitgliedstaaten dürfen das Inverkehrbringen der in Absatz 1 der Anlage dieser Richtlinie aufgeführten Erzeugnisse unter den ihnen vorbehaltenen Bezeichnungen nicht aus Gründen der Zusammensetzung, Herstellungsmerkmale, Aufmachung und Kennzeichnung verbieten, wenn diese Erzeugnisse den in dieser Richtlinie und in ihrer Anlage vorgesehenen Definitionen und gemeinsamen Regeln entsprechen.

Artikel 2

1. Die Mitgliedstaaten treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die in Absatz 1 der Anlage aufgeführten Bezeichnungen im Handel nicht für andere als die in dieser Anlage definierten, zur menschlichen Ernährung bestimmten Erzeugnisse verwendet werden. Sie gestatten jedoch die Verwendung des Worts "Schokolade" oder einer Ableitung dieses Worts für die Bezeichnung gefüllter Erzeugnisse, die mit Schokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milkschokolade, oder Milkschokoladeüberzugsmasse völlig überzogen sind, selbst wenn ihre Füllung nicht aus Schokolade besteht.
2. Sie treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die Erzeugnisse, durch welche die in der Anlage definierten nachgeahmt werden, eindeutig als Nachahmungen gekennzeichnet sind.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten untersagen für die Herstellung der in der Anlage definierten Erzeugnisse die Verwendung von Kakaobohnen nicht unbeschädigter, einwandfreier und handelsüblicher Qualität, von Schalen, Keimen und allen Rückständen der Extraktion von Kakaobutter durch Lösungsmittel.

Artikel 4

Bis zum Erlaß einer anderweitigen Regelung durch den Rat, gemäß Artikel 100 des Vertrags, spätestens jedoch bis zum Ablauf eines Zeitraums von vier Jahren von der Notifizierung dieser Richtlinie an gerechnet, lassen die Mitgliedstaaten als Lösungsmittel für die Extraktion von Kakaobutter ausschließlich Petroleumbenzin 60/80 (sog. B-Benzin) zu.

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten lassen bei Schokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Milkschokolade, Gianduja-Haselnuß-Milkschokolade und gefüllter Schokolade, die in Tafeln oder Riegeln von mehr als 75 g angeboten werden, ausschließlich folgende Gewichte zu:

100 g, 125 g, 200 g, 250 g, 400 g, 500 g.

Artikel 6

1. Die Mitgliedstaaten treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die in der Anlage definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf ihren Verpackungen oder Behältnissen deutlich lesbar folgendes angegeben ist:
 - a) die ihnen vorbehaltene Bezeichnung sowie gegebenenfalls die in den Absätzen 4 bis 7 der Anlage vorgesehenen Angaben;
 - b) das Nettogewicht, außer bei Erzeugnissen, deren Gewicht weniger als 100 g oder, falls sie in Tafeln oder Riegeln angeboten werden, weniger als 25 g beträgt;
 - c) Name des Herstellungslandes sowie Name und Anschrift des in der EWG ansässigen Herstellers oder Unternehmens, das die Aufmachung vorgenommen hat, oder aber Name und Anschrift des Importeurs, falls das Erzeugnis aus Drittländern eingeführt wird.
2. In Abweichung von Artikel 1 können die Mitgliedstaaten in ihrem Gebiet das Inverkehrbringen der in der Anlage definierten Erzeugnisse untersagen, wenn die in Buchstabe a) des vorstehenden Absatzes vorgesehenen Angaben nicht in der Landessprache auf einer der Hauptflächen der Verpackung oder des Behältnisses angebracht sind.

Artikel 7

1. Vorbehaltlich der Bestimmungen von Artikel 6, lassen die Mitgliedsstaaten auf der Verpackung von Schokolade und Milkschokolade Angaben über Qualität, Zusammensetzung und Herstellungsmerkmale dieser Erzeugnisse nur zu:
 - a) wenn die Schokolade mindestens 43% fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 26% Kakaobutter, enthält;
 - b) wenn die Milkschokolade nicht mehr als 50% Saccharose und mindestens 30% fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, sowie 18% aus verdampfter Milch stammende Trockenmasse, davon mindestens 4,5% Butterfett enthält.
2. Außer für Schokolade und Milkschokolade untersagen die Mitgliedsstaaten das Anbringen von Sternchen auf der Verpackung der in der Anlage definierten Erzeugnisse und sie lassen ein solches Anbringen nur unter folgenden Voraussetzungen zu:
 - a) zwei Sternchen für Schokolade mit einem Gehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter von mindestens 43%, davon mindestens 26% Kakaobutter;
 - b) drei Sternchen für Schokolade mit einem Gehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter von mindestens 50%, davon mindestens 30% Kakaobutter;
 - c) drei Sternchen für Milkschokolade mit einem Gehalt an Fettstoffen von mindestens 32% und an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter von mindestens 35%.

Artikel 8

Während eines Zeitraums von drei Jahren von der Notifizierung dieser Richtlinie an gerechnet behalten die Mitgliedsstaaten die Verwendung der Angabe "à croquer" Schokolade vor, mit einem Mindestgehalt von 43% fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter davon mindestens 26% Kakaobutter.

Während des gleichen Zeitraums und in Abweichung von Artikel 7, Absatz 1), behalten sie die Verwendung der Angabe "halbbitter" Schokolade vor, mit einem Mindestgehalt von 50% fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 18% Kakaobutter.

../..

Artikel 9

Nach Anhörung der Mitgliedstaaten bestimmt die Kommission durch Richtlinie die zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in der Anlage definierten Erzeugnisse erforderlichen Analyseverfahren.

Artikel 10

1. Diese Richtlinie gilt auch für die innerstaatlichen Rechtsvorschriften über die aus Drittländern eingeführten und zum Verbrauch innerhalb der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.
2. Diese Richtlinie gilt nicht für die innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die den Verkauf unverpackter Schokolade im Einzelhandel verbieten oder zulassen, oder nachstehende Erzeugnisse betreffen:
 - a) andere Lebensmittel als die in der Anlage definierten, die jedoch auf deren Grundlage hergestellt werden;
 - b) pharmazeutische und kosmetische Erzeugnisse, in denen Kakao oder eines der auf der Grundlage von Kakao hergestellten Erzeugnisse enthalten ist;
 - c) die in Absatz 1 der Anlage aufgeführten und zur Ausfuhr aus der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.

Artikel 11

Innerhalb eines Jahres von der Notifizierung dieser Richtlinie an gerechnet ändern die Mitgliedstaaten ihre Rechtsvorschriften entsprechend den vorstehenden Bestimmungen ab und teilen dies unverzüglich der Kommission mit. Die geänderten Rechtsvorschriften werden spätestens zwei Jahre nach dieser Notifizierung auf die in den Mitgliedstaaten in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse angewendet.

Der letztgenannte Zeitraum wird jedoch für die Anwendung der Bestimmungen von Artikel 5 auf die im Königreich Belgien, in der Italienischen Republik, im Großherzogtum Luxemburg und im Königreich der Niederlande in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse auf drei Jahre verlängert.

Artikel 12

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

A N L A G E

1. Im Sinne dieser Richtlinie sind :

a) Kakaokerne

Die fermentierten und getrockneten Samen des Kakaobaumes in geröstetem oder ungeröstetem Zustand, nachdem sie gereinigt, geschält und von den Keimwurzeln befreit worden sind, und, vorbehaltlich der Bestimmungen von Absatz 2, nicht mehr als 5% nicht entfernter Schalen oder Keime und nicht mehr als 10% Asche enthalten - Anteile auf das Gewicht der fettfreien Trockenmasse bezogen -.

b) Kakaomasse

Durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaomasse verarbeitete Kakaokerne, denen nichts an natürlichen Fettstoffen entzogen worden ist.

c) Kakaopreßkuchen

Durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopreßkuchen verarbeitete Kakaokerne oder Kakaomasse, die, vorbehaltlich der Definition von fettarmen Kakaopreßkuchen, mindestens 20% Kakaobutter - Anteil auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen - und höchstens 9% Wasser enthalten.

d) Fettarme oder stark entölte Kakaopreßkuchen

Kakaopreßkuchen, deren Mindestgehalt an Kakaobutter - bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse - 8% beträgt.

e) Kakaopulver

Durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopulver verarbeitete Kakaopreßkuchen, die, vorbehaltlich der Definition von fettarmem Kakaopulver, mindestens 20% Kakaobutter - Anteil auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen - und höchstens 9% Wasser enthalten.

f) Fettarmes oder stark entöltes Kakaopulver

Kakaopulver, dessen Mindestgehalt an Kakaobutter - bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse - 8% beträgt.

g) Gezuckertes Kakaopulver bzw. Schokoladenpulver

Das durch Mischung von Kakaopulver und Saccharose gewonnene Erzeugnis, mit einem Gehalt an Kakaopulver von mindestens 32% .

h) Fettarmes, gezuckertes Kakaopulver bzw. stark entölt, gezuckertes Kakaopulver

Das durch Mischung von fettarmem Kakaopulver und Sacharose gewonnene Erzeugnis, mit einem Gehalt an fettarmem Kakaopulver von mindestens 32%.

i) Kakaobutter

Aus Kakaokernen, Kakaomasse oder Kakaopreßkuchen, auch stark entölt, durch ein mechanisches Verfahren oder durch ein Lösungsmittel gewonnener Fettstoff, der im letzten Fall keine Spuren des verwendeten Lösungsmittels enthalten darf.

j) Schokolade

Das durch Mischung von Kakaokernen, von Kakaomasse oder Kakaopulver, auch stark entölt, zuzüglich Sacharose, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, gewonnene Erzeugnis, welches, vorbehaltlich der Definitionen von Schokoladenstreusel, Gianduja-Haselnußschokolade und Schokoladenüberzugsmasse, mindestens 35% fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 14% fettfreie Kakao-trockenmasse und mindestens 18% Kakaobutter - Anteile nach Abzug des Gewichts der in den Absätzen 5 bis 7 vorgesehenen Zusätze berechnet - enthält.

k) Schokoladenstreusel oder Schokoladenflocken

Schokolade in der Form von Streuseln oder Flocken, deren Mindestgehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter 32% beträgt, davon mindestens 12% Kakaobutter.

l) Gianduja-Haselnußschokolade (oder eine von diesem Wort abgeleitete Bezeichnung)

Mischung aus :

- Schokolade, deren Mindestgehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter 32% beträgt, davon mindestens 8% fettfreie Kakaotrockenmasse;
- fein gemahlene Haselnüssen, deren Anteil am Gewicht des Erzeugnisses mindestens 20% und höchstens 40% beträgt.

Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und Nüssen ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze zuzüglich der gemahlene Haselnüsse 60% des Gewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

m) Schokolade-Überzugsmasse

Schokolade, deren Mindestgehalt an Kakaobutter 31% und an fettfreier Kakaotrockenmasse 2,5% beträgt.

n) Milchschokolade

Das durch Mischung von Kakaokernen, Kakaomasse oder Kakaopulver, auch stark entölt, zuzüglich Saccharose, Milch oder aus verdampfter Milch stammender Trockenmasse, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, gewonnene Erzeugnis, welches, vorbehaltlich der Definitionen von Milchschokoladestreusel, Gianduja-Haselnuß-Milchschokolade und Milchschokoladeüberzugsmasse, enthält:

- mindestens 25% fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse;
- mindestens 14% aus verdampfter Milch stammende Trockenmasse, davon mindestens 3,5% Milchfett;
- höchstens 55% Saccharose;
- mindestens 25% Fettstoffe;

wobei die vorbezeichneten Anteile nach Abzug des Gewichtes der in den Absätzen 5 bis 7 vorgesehenen Zusätze berechnet werden.

o) Milchschokoladenstreusel oder Milchschokoladenflocken

Milchschokolade in Form von Streuseln oder Flocken, die mindestens 20% fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, mindestens 12% Fettstoffe und höchstens 66% Saccharose enthält.

p) Gianduja-Haselnuß-Milchschokolade (oder eine von diesem Wort abgeleitete Bezeichnung)

Mischung aus :

- Milchschokolade, deren Mindestgehalt an aus verdampfter Milch stammender Trockenmasse 10% beträgt;
- fein gemahlene Haselnüssen, deren Anteil am Gewicht des Erzeugnisses mindestens 15% und höchstens 40% beträgt;

Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze zuzüglich der gemahlene Haselnüsse 60% des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigt.

q) Milchschokolade-Überzugsmasse

Milchschokolade, deren Mindestgehalt an Fettstoffen 31% beträgt.

r) Gefüllte Schokolade

Das gefüllte Erzeugnis in Tafeln oder Fiegeln mit einer Außenschicht und einem Inneren, wobei die Außenschicht aus Schokolade, Milchschokolade, Schokolade-Überzugsmasse oder Milchschokolade-Überzugsmasse besteht und mindestens 25% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses darstellt.

2. Fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes, Kakaokerne, Kakao­masse, Kakaopreßkuchen und Kakaopulver, auch stark entölt, dürfen nur mit einem oder mehreren der nachstehenden Stoffe behandelt werden: Alkali-Karbonate, Alkalihydroxyde, Magnesiumkarbonate, Magnesiumoxyd, Ammoniaklösungen, unter der Voraussetzung, daß der Zusatz an Alkalinisierungsmitteln berechnet als wasserfreies Kaliumkarbonat, 5% des Gewichts der fettfreien Trockenmasse nicht übersteigt.

Den so behandelten Erzeugnissen darf Zitronen- oder Weinsäure bis zu einer Menge von 0,5% des Gewichts des Erzeugnisses zugesetzt werden.

Ist das Erzeugnis nach den vorstehenden Bestimmungen behandelt worden, so darf sein Höchstgehalt an Asche 14% betragen.

3. Zur Herstellung der in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse darf nur Kakao­butter verwendet werden, deren Säuregrad ausgedrückt in Ölsäure 2,25% nicht übersteigt; sie darf ausschließlich nach folgendem Verfahren raffiniert werden:

- Filtrieren und Zentrifugieren;
- Dämpfen im Vakuum;
- Neutralisieren durch Natronlauge von höchstens 20° Baumé.

4. Die in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse können anstelle von Saccharose die nachstehend genannten Erzeugnisse enthalten:

- Traubenzucker (Dextrose), Fruktose und Laktose, bis zu 5% des Gewichts des Erzeugnisses, ohne Deklaration;
- Traubenzucker (Dextrose), bis zu 20% des Gewichts des Erzeugnisses; in diesem Falle muß die Angabe "mit Traubenzucker" der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden.

5. Natürliche Geschmacksstoffe, gemahlen oder in Form eines Extraktes oder Destillats, sowie Vanillin und Äthylvanillin können der Kakaomasse und den verschiedenen Arten von Kakapulver, Schokolade und Milchsokolade zugesetzt werden.

Vorbehaltlich der Bestimmungen in Absatz 7 bezüglich des Zusatzes von Kaffee ist die Angabe des zugesetzten Geschmacksstoffes der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzuzufügen,

- wenn es sich um einen Zusatz zu Kakaomasse, Schokolade-Überzugsmasse und Milchsokoladen-Überzugsmasse handelt;
- wenn den verschiedenen Arten von Kakapulver, Schokolade und Milchsokolade, außer Schokolade-Überzugsmasse und Milchsokolade-Überzugsmasse ein Geschmacksstoff zugesetzt wird, dessen Geschmack stärker als der Kakaogeschmack ist.

6. Technisch reines, pflanzliches Lezithin, dessen Peroxydzahl nicht über 10 hinausgeht, kann bei allen in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnissen, außer bei Kakaokernen, zugesetzt werden.

Die Angabe dieses Zusatzes und seines Anteils muß der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden, außer in den Fällen, in denen Lezithin den verschiedenen Arten von Schokolade und Milchsokolade zugesetzt wird.

Die in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse dürfen höchstens 0,5% Phosphatide, bezogen auf ihr Gewicht, enthalten; bei den verschiedenen Arten von Kakapulver kann dieser Anteil jedoch auf 1% erhöht werden.

7. Mit Ausnahme von Stärke und Fettstoffen, außer wenn sie in Form von zugelassenen Bestandteilen zugesetzt werden, können den verschiedenen Arten von Schokolade und Milchsokolade Nahrungsmittel zugesetzt werden, unter der Voraussetzung, daß

a) falls sie in Form von sicht- und trennbaren Stücken zugesetzt werden, alle diese Zusätze nicht weniger als 5% und nicht mehr als 40% des Gewichts des Erzeugnisses betragen und die Angabe der Zusätze der Bezeichnung der Schokoladen hinzugefügt wird;

b) falls sie dergestalt zugesetzt werden, daß sie nicht unterschieden werden können, alle diese Zusätze nicht mehr als 30% des Gewichtes des Erzeugnisses betragen. In diesem Falle :

- darf die Angabe der zugesetzten Stoffe der Bezeichnung der Schokoladen nicht hinzugefügt werden, wenn der Zusatz von Honig, Mandeln, Nüssen, Haselnüssen, kandierten Früchten, Trockenobst, Voll- und Magermilch, Milchdauerwaren, Sahne und Sahnedauerwaren, Butter und Malzextrakt

- insgesamt weniger als 5% des Gewichtes des Erzeugnisses beträgt;
- ist die Angabe der zugesetzten Stoffe der Bezeichnung der Schokoladen hinzuzufügen, wenn der Zusatz von Honig, Mandeln, Nüssen, Haselnüssen, kandierten Früchten, Trockenobst, Obstpräparaten, Sahne und Sahnedauerwaren, Butter, Malzextrakt, Eiern, Eidotter oder Eiklar insgesamt 5% oder mehr des Gewichtes des Erzeugnisses beträgt;
- ist die Angabe des zugesetzten Stoffes der Bezeichnung der Schokoladen hinzuzufügen, wenn Kaffee in einer Menge zugesetzt wird, die, ausgedrückt in Kaffeebohnen, mehr als 1% des Gewichts des Erzeugnisses beträgt;
- ist die Angabe der zugesetzten Stoffe und des Anteils des Zusatzes der Bezeichnung der Schokoladen hinzuzufügen, wenn andere als die vorbezeichneten Nahrungsmittel zugesetzt werden.