

**Προϊόντα κακάο και σοκολάτας που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.**

1. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στα προϊόντα κακάο και σοκολάτας τα οποία προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου και τα οποία ορίζονται στο παράρτημα Ι.
2. α) Η προσθήκη φυτικών λιπαρών, άλλων εκτός του βουτύρου του κακάο, τα οποία ορίζονται και αναφέρονται στο παράρτημα ΙΙ, επιτρέπεται στα προϊόντα σοκολάτας που ορίζονται στο Τμήμα Α' σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9 του παραρτήματος Ι. Η προσθήκη αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5% του τελικού προϊόντος, αφού αφαιρεθεί το ολικό βάρος τυχόν λοιπών βρώσιμων ουσιών που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το Τμήμα Β' του παραρτήματος Ι, χωρίς να μειώνεται η ελάχιστη περιεκτικότητα σε βούτυρο του κακάο ή σε ολικά ξηρά στερεά κακάο.  
β) Τα προϊόντα σοκολάτας τα οποία περιέχουν φυτικά λιπαρά άλλα εκτός του βουτύρου του κακάο, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο σε όλα τα κράτη μέλη υπό τον όρο ότι η επισήμανσή τους, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 3, συμπληρώνεται με ευδιάκριτη και ευανάγνωστη δήλωση: «Περιέχει φυτικά λιπαρά επιπλέον του βουτύρου του κακάο». Αυτή η δήλωση εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τον κατάλογο των συστατικών, διακρινόμενη σαφώς από αυτόν και αναγράφεται με χαρακτήρες του αυτού τουλάχιστον μεγέθους και παχείς, όπως και η ονομασία πώλησης· παρά την απαίτηση αυτή, η ονομασία πώλησης του προϊόντος μπορεί να εμφανίζεται και αλλού.
3. Οι διατάξεις του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, με τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
  - α) Οι απαριθμούμενες στο παράρτημα Ι ονομασίες πώλησης χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα προϊόντα που αναφέρονται στο εν λόγω παράρτημα και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.  
Ωστόσο, αυτές οι ονομασίες πώλησης μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται επιπροσθέτως και σύμφωνα με τις διατάξεις ή τις συνθήκες που ισχύουν στο κράτος μέλος, όπου το προϊόν πωλείται στον τελικό καταναλωτή, για την περιγραφή άλλων προϊόντων, τα οποία δεν δημιουργούν κίνδυνο σύγχυσης με τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι.
  - β) Όταν τα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 7 και 10 του παραρτήματος Ι πωλούνται συσκευασμένα σε ποικιλία, οι ονομασίες πώλησης μπορούν να αντικαθίστανται από την ονομασία «σοκολάτες διαφόρων ειδών» ή «γემιστές σοκολάτες διαφόρων ειδών» ή από παρόμοια ονομασία. Στην περίπτωση αυτή, ο κατάλογος συστατικών μπορεί να είναι ενιαίος για το σύνολο των προϊόντων που απαρτίζουν την ποικιλία.
  - γ) Στην επισήμανση των προϊόντων κακάο και σοκολάτας που ορίζονται στο τμήμα Α σημείο 2 στοιχεία γ) και δ) και σημεία 3, 4, 5, 8 και 9 του παραρτήματος Ι, πρέπει να αναφέρεται η ολική περιεκτικότητα σε ξηρά στερεά κακάο με την ένδειξη «στερεά κακάο: ..... % τουλάχιστον».
  - δ) Για τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι τμήμα Α σημείο 2 στοιχείο β) και στοιχείο δ) δεύτερη ημιπερίοδος, στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο.
  - ε) Οι προβλεπόμενες στο παράρτημα Ι ονομασίες πώλησης «σοκολάτα», «σοκολάτα γάλακτος» και «σοκολάτα κουβερτούρα» μπορούν να συμπληρώνονται από ενδείξεις ή περιγραφές που συνδέονται με κριτήρια ποιότητας, εφόσον τα προϊόντα περιέχουν:
    - προκειμένου για σοκολάτα: ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 43% τουλάχιστον, από το οποίο τουλάχιστον 26% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο.
    - προκειμένου για σοκολάτα γάλακτος: ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 30% και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 18% τουλάχιστον, από το οποίο τουλάχιστον 4,5% πρέπει να είναι λίπος γάλακτος,

- προκειμένου για σοκολάτα κουβερτούρα: απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 16% τουλάχιστον.
4. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις μη προβλεπόμενες από το παρόν άρθρο με το οποίο έχει εναρμονιστεί η ελληνική νομοθεσία με την αντίστοιχη κοινοτική.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΩΛΗΣΗΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### A. ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

1. Βούτυρο κακάο

Είναι η λιπαρή ουσία που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (εκφραζόμενη σε ελαιικό οξύ): Όχι περισσότερο από 1,7%
- μη σαπωνοποιήσιμες ουσίες (προσδιοριζόμενες με τη χρήση πετρελαϊκού αιθέρα): Όχι περισσότερο από 0,5%, εκτός από την περίπτωση βουτύρου κακάο που λαμβάνεται με πίεση όπου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,35%.

2. α) Κακάο σε σκόνη, κακάο

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται με κονιοποίηση καθαρισμένων, αποφλοιωμένων και καβουρδισμένων κυάμων κακάο και περιέχει βούτυρο κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας και νερό 9% κατ' ανώτατο όριο.

β) Κακάο αποβουτυρωμένο, αποβουτυρωμένη σκόνη κακάο.

Είναι η σκόνη κακάο, η οποία περιέχει λιγότερο από 20% βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.

γ) Σοκολάτα σε σκόνη

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από μείγμα σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 32% σκόνη κακάο.

δ) Σοκολάτα ρόφημα, ζαχαρούχο κακάο, ζαχαρούχο κακάο σε σκόνη.

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται με μίξη σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 25% σκόνη κακάο, οι ονομασίες αυτές συμπληρώνονται από τις ενδείξεις «αποβουτυρωμένο», όταν το προϊόν είναι αποβουτυρωμένο όπως ορίζεται στο στοιχείο β).

3. Σοκολάτα

α) Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο και σάκχαρα και περιέχει, με την επιφύλαξη του στοιχείου β), ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 18% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

β) Ωστόσο, όταν η ονομασία αυτή συμπληρώνεται από τις λέξεις:

- «τρούφα» – «νιφάδες»: Το προϊόν, σε μορφή κόκκων ή νιφάδων, πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 32%, από το οποίο τουλάχιστον 12% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.
- «κουβερτούρα»: Το προϊόν πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 31% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 2,5% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

- «Gianduja» (ή ένα από τα παράγωγα της λέξης «gianduja» σοκολάτα με φουντούκια: Το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται κατά πρώτον από σοκολάτα, με ολική περιεκτικότητα σε ολικά ξηρά στερεά κακάο τουλάχιστον 32%, συμπεριλαμβανομένης μιας περιεκτικότητας σε απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο τουλάχιστον 8% και κατά δεύτερον από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε τέτοιες ποσότητες ώστε 100 γραμμάρια αυτού του προϊόντος να περιέχουν ποσότητα φουντουκιών, όχι λιγότερο από 20 γραμμάρια και όχι περισσότερο από 40. Μπορούν να προστεθούν τα ακόλουθα:
  - α) γάλα ή/και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από συμπύκνωση, σε ποσοστό τέτοιο ώστε το τελικό προϊόν να μην περιέχει άνω του 5% ξηρών στερεών γάλακτος.
  - β) αμύγδαλα, φουντούκια και άλλες ποικιλίες ξηρών καρπών, είτε ολόκληρα είτε σπασμένα, σε τέτοιες ποσότητες ώστε, μαζί με τα λεπτοαλεσμένα φουντούκια, να μην υπερβαίνουν το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.

#### 4. Σοκολάτα γάλακτος

- α) Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και γάλα ή προϊόντα γάλακτος και περιέχει, με την επιφύλαξη των διατάξεων του στοιχείου β):
  - ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 25% τουλάχιστον,
  - ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 14% τουλάχιστον,
  - απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 2,5% τουλάχιστον,
  - λίπος γάλακτος σε ποσοστό 3,5% τουλάχιστον,
  - ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 25% τουλάχιστον.
- β) Ωστόσο, όταν η ονομασία αυτή συμπληρώνεται από τις λέξεις:
  - «τρούφα» ή «νιφάδες»: το προϊόν σε μορφή κόκκων ή νιφάδων πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλο, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 12% τουλάχιστον και ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 12% τουλάχιστον,
  - «κουβερτούρα»: το προϊόν πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) 31%,
  - «Gianduja» ή ένα από τα παράγωγα της λέξης «gianduja» σοκολάτα γάλακτος με φουντούκια: το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται κατά πρώτον από σοκολάτα γάλακτος, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 10% σε ξηρά στερεά γάλακτος, προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος και κατά δεύτερον από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε ποσότητες τέτοιες ώστε 100 γραμμάρια αυτού του προϊόντος να περιέχουν ποσότητα φουντουκιών όχι λιγότερο από 15 γραμμάρια και όχι περισσότερο από 40 γραμμάρια. Μπορούν επίσης να προστίθενται αμύγδαλα, φουντούκια και άλλες ποικιλίες ξηρών καρπών, είτε ολόκληρα είτε σπασμένα, σε τέτοιες ποσότητες ώστε, μαζί με τα λεπτοαλεσμένα φουντούκια, να μην υπερβαίνουν το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.
- γ) Όταν, στην ονομασία αυτή, η λέξη «γάλακτος» αντικαθίσταται από τη λέξη:
  - «με ανθόγαλο (κρέμα γάλακτος)»: το προϊόν πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος σε ποσοστό 5,5% τουλάχιστον,
  - «με αποβουτυρωμένο γάλα»: το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος σε ποσοστό μεγαλύτερο από 1%.

5. Σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης.  
Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και γάλα ή προϊόντα γάλακτος και περιέχει:
- ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 20% τουλάχιστον,
  - ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος, σε ποσοστό 20% τουλάχιστον.
  - απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 2,5% τουλάχιστον,
  - λίπος γάλακτος σε ποσοστό 5% τουλάχιστον,
  - ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 25% τουλάχιστον.
6. Λευκή σοκολάτα.  
Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από βούτυρο κακάο, γάλα ή προϊόντα γάλακτος και σάκχαρα και περιέχει βούτυρο κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20% και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό τουλάχιστον 14% από το οποίο 3,5% τουλάχιστον πρέπει να είναι λίπος γάλακτος.
7. Γεμιστή σοκολάτα, σοκολάτα με γέμιση ..., σοκολάτα με ..... στο κέντρο.  
Είναι το γεμιστό προϊόν, του οποίου το εξωτερικό μέρος αποτελείται από ένα από τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 3, 4, 5 και 6. Οι ορισμοί δεν ισχύουν για προϊόντα το εσωτερικό των οποίων αποτελείται από προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιίας ή παγωτό.  
Το ποσοστό σοκολάτας περιβλήματος των προϊόντων που φέρουν το όνομα αυτό αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 25% του συνολικού βάρους του προϊόντος.
8. Chocolate a la taza  
Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και αλεύρι ή άμυλο από σιτάρι, ρύζι ή καλαμπόκι και περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 35% τουλάχιστον, από το οποίο 18% τουλάχιστον πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 14% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο και σε ποσοστό 8% κατ' ανώτατο όριο αλεύρι ή άμυλο.
9. Chocolate familiar a la taza  
Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και αλεύρι ή άμυλο από σιτάρι, ρύζι ή καλαμπόκι και περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 30% τουλάχιστον, από το οποίο 18% τουλάχιστον πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 12% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο και αλεύρι ή άμυλο σε ποσοστό 18% κατ' ανώτατο όριο.
10. Σοκολατάκια ή πραλίνες.  
Είναι το προϊόν, μεγέθους μπουκιάς, που αποτελείται:
- είτε από γεμιστή σοκολάτα,
  - είτε από απλή σοκολάτα είτε από συνδυασμό ή μείγμα σοκολάτας, κατά την έννοια των ορισμών που παρέχονται στα σημεία 3, 4, 5 ή 6 και άλλων βρώσιμων ουσιών, εφόσον η σοκολάτα αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 25% του συνολικού βάρους του προϊόντος.

## **B. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

### **Προσθήκη βρώσιμων ουσιών**

1. Με την επιφύλαξη της παραγράφου 2 και του τμήματος Β σημείο 2, στα προϊόντα σοκολάτας που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9, επιτρέπεται επίσης η προσθήκη λοιπών βρώσιμων ουσιών.

Ωστόσο, η προσθήκη:

- ζωικών λιπών και παρασκευασμάτων αυτών που δεν προέρχονται αποκλειστικά από γάλα, απαγορεύεται,
- αλεύρων και αμύλων υπό μορφή κόκκων ή σκόνης επιτρέπεται μόνο όταν η προσθήκη είναι σύμφωνη με τους ορισμούς που περιλαμβάνονται στο τμήμα Α σημεία 8 και 9.

Η ποσότητα των προστιθεμένων αυτών βρώσιμων ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 40% του ολικού βάρους του τελικού προϊόντος.

2. Στα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9, επιτρέπεται η προσθήκη μόνο εκείνων των αρωματικών υλών που δεν μιμούνται τη γεύση της σοκολάτας ή των λιπαρών ουσιών που προέρχονται από το γάλα.

## **Γ. ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΚΑΤΟΣΤΙΑΙΩΝ ΑΝΑΛΟΓΙΩΝ**

Οι ελάχιστες περιεκτικότητες που καθορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9 υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος των συστατικών που προβλέπονται στο τμήμα Β. Οσον αφορά τα προϊόντα των σημείων 7 και 10 του τμήματος Α, η κατώτατη περιεκτικότητα υπολογίζεται μετά από αφαίρεση του βάρους των συστατικών που προβλέπονται στο τμήμα Β, καθώς και του βάρους της γέμισης.

Για τα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 7 και 10, η περιεκτικότητα σε σοκολάτα υπολογίζεται ως προς το συνολικό βάρος του τελικού προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της γέμισης.

## **Δ. ΣΑΚΧΑΡΑ**

Τα σάκχαρα κατά την έννοια του άρθρου αυτού δεν περιορίζονται στα σάκχαρα που ρυθμίζονται από την κείμενη νομοθεσία σχετικά με ορισμένα σάκχαρα προοριζόμενα για την ανθρώπινη διατροφή.

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ**

### **ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ 2 ΕΔΑΦΙΟ (α)**

Τα φυτικά λιπαρά που αναφέρονται στην παράγραφο 2, εδάφιο α είναι μεμονωμένα ή σε μείγματα, ισοδύναμα βουτύρου του κακάο και πρέπει να ανταποκρίνονται στα ακόλουθα κριτήρια:

- α) είναι φυτικά λιπαρά που δεν περιέχουν λαυρικό οξύ, πλούσια σε συμμετρικά μονοακόρεστα τριγλυκερίδια POP, POSt, StOSt <sup>(\*)</sup>.
- β) αναμειγνύονται σε οποιαδήποτε αναλογία με βούτυρο του κακάο και είναι συμβατά με τις φυσικές του ιδιότητες (σημείο τήξεως και θερμοκρασία κρυστάλλωσης, ταχύτητα τήξης και ανάγκη συμμετρίσεως).
- γ) λαμβάνονται μόνο με διαδικασίες εξευγενισμού ή/και κλασμάτωσης. Αποκλείεται η ενζυματική τροποποίηση της δομής των τριγλυκεριδίων.

<sup>(\*)</sup> P (παλμιτικό οξύ), O (ελαιικό οξύ), St (στεατικό οξύ)

Σε συμμόρφωση με αυτά τα κριτήρια, μπορούν να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα φυτικά λιπαρά τα οποία εξαγονται από τα φυτά, τα απαριθμούμενα κατωτέρω:

<b>Κοινή ονομασία των φυτικών λιπαρών</b>	<b>Επιστημονική ονομασία των φυτών από τα οποία μπορούν να εξαχθούν τα παραπλεύρως απαριθμούμενα λιπαρά</b>
1. Illipe, Borneo – tallow ή Tengawang	Shorea spp.
2. Palm – oil	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal	Shorea robusta
4. Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mangokern	Mangifera indica

Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση κοκοφοινικελαίου στη σοκολάτα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή παγωτού και παρόμοιων κατεψυγμένων προϊόντων.

#### **Παραπομπές**

<sup>(1)</sup> Απόφ ΑΧΣ 561/2000, ΦΕΚ 160/Β/16.2.2001, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2000/36/Ε.Κ. «κακάο-σοκολάτα»».