

542

Besluit van 2 november 2001, houdende het Warenwetbesluit Cacao en chocolade

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 16 juli 2001, GZB/VVB 2197687, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en van Economische Zaken;

Gelet op richtlijn nr. 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 23 juni 2000 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie (PbEG L 197), alsmede op artikel 8, onder a, b en c, en artikel 13, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 11 september 2001, No. W13.01.0425/III);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 29 oktober 2001 met nummer GZB/VVB 2224137, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en van Economische Zaken;

Hebben goedgevonden en verstaan:

§ 1. Algemene bepalingen

Artikel 1

In dit besluit en de daarop berustende bepalingen wordt verstaan onder:

- a. *cacaoboter*: het vet verkregen uit cacaobonen of delen van cacaobonen;
- b. *cacaopoeder* of *cacao*: de waar die wordt verkregen door gereinigde, gedopte en geroosterde cacaobonen tot poeder te verwerken;
- c. *chocoladepoeder*, *huishoudchocoladepoeder*, *gesuikerde huishoudcacao* of *gesuikerd huishoudcacaopoeder*: de waar die bestaat uit een mengsel van cacaopoeder en suiker;
- d. *chocolade*: de waar die wordt verkregen uit cacao-producten en suikers;
- e. *melkchocolade* of *huishoudmelkchocolade*: de waar die wordt verkregen uit cacao-producten, suikers en melk of melkproducten;
- f. *witte chocolade*: de waar die wordt verkregen uit cacaoboter, melk of melkproducten, en suikers;
- g. «*chocolate a la taza*» of «*chocolate familiar a la taza*»: de waar die

wordt verkregen uit cacao-producten, suikers, en tarwe-, rijst- of maïsmeel, of -zetmeel;

h. *gianduja*: de waar die wordt verkregen uit chocolade en fijngemaakte hazelnoten;

i. *P*: palmitinezuur;

j. *O*: oliezuur;

k. *St*: stearinezuur;

l. *droge melkbestanddelen*: droge melkbestanddelen verkregen door gehele of gedeeltelijke dehydratie van volle, halfvolle of magere melk, room, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde room, boter of melkvet;

m. *suikers*: suikers, bedoeld in het Suiker- en stroopbesluit (Warenwet), en andere suikers.

Artikel 2

1. Het is verboden bij dit besluit bedoelde eet- of drinkwaren te verhandelen anders dan met inachtneming van de bij dit besluit gestelde voorschriften met betrekking tot hun aanduiding.

2. Het is verboden met gebruikmaking van de bij dit besluit aangegeven aanduidingen andere eet- of drinkwaren te verhandelen dan die waren waaraan die aanduidingen bij dit besluit zijn voorbehouden.

3. Het is verboden bij dit besluit bedoelde eet- of drinkwaren te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften, bij dit besluit gesteld, met betrekking tot het bezigen van vermeldingen of voorstellingen, betreffende de aard, de samenstelling, uitvoering of hoedanigheid van de waar.

§ 2. Samenstelling

Artikel 3

1. Aan de eet- of drinkwaar, krachtens § 3 aangeduid als *chocolade*, *melkchocolade*, *huishoudmelkchocolade*, *witte chocolade*, *chocolata a la taza* of *chocolata familiar a la taza* mogen worden toegevoegd:

a. wat betreft andere plantaardige vetten dan cacaoboter: uitsluitend cacaoboterequivalenten;

b. andere eet- of drinkwaren, met dien verstande dat:

1° toegevoegde dierlijke vetten en bereidingen daarvan uitsluitend afkomstig zijn van melk;

2° meel en zetmeel in korrel- of poedervorm slechts worden toegevoegd aan de eet- of drinkwaar, aangeduid als *chocolate a la taza* of aangeduid als *chocolate familiar a la taza*; en

3° de toegevoegde hoeveelheid niet meer dan 40% bedraagt van het totale gewicht van het eindproduct.

2. De in het eerste lid, onder a, bedoelde andere plantaardige vetten:

a. bevatten geen laurinezuur en zijn rijk aan symmetrisch enkelvoudige onverzadigde triglyceriden van het type POP, POST en StOST;

b. zijn in elke verhouding mengbaar met cacaoboter, en zijn verenigbaar met de fysische eigenschappen van cacaoboter inzake smeltpunt en kristallisatietemperatuur, smeltsnelheid, en noodzaak van tempereren; en

c. worden uitsluitend verkregen door raffinage of fractionering, zonder enzymatische verandering van de triglyceridenstructuur.

3. De navolgende plantaardige vetten, gewonnen uit de daarbij vermelde planten, mogen met inachtneming van het tweede lid worden toegevoegd aan de in het eerste lid bedoelde waren:

gebruikelijke aanduiding	wetenschappelijke aanduiding van de planten waaruit de vetten gewonnen kunnen worden
1. Illipe, Borneo-talk of Tengkwang	Shorea spp.
2. Palmolie	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal	Shorea robusta
4. Karité/Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mangopit	Mangifera indica

4. In afwijking van het eerste lid, onder a, mag kokosolie worden toegevoegd aan de krachtens artikel 11, eerste lid, als *chocolade* aangeduide eet- of drinkwaar die wordt gebruikt voor de bereiding van consumptie-ijs en andere soortgelijke bevroren waren.

5. De toegevoegde hoeveelheid andere plantaardige vetten dan cacaoboter, bedoeld in het eerste lid, onder a, bedraagt ten hoogste 5% van het totale gewicht van de voor consumptie gereede waar, na aftrek van het totale gewicht van de daarin verwerkte andere eet- of drinkwaren, bedoeld in het eerste lid, onder b. Het minimumgehalte aan cacaoboter of het totaalgehalte aan droge cacaobestanddelen van de waar wordt daarbij niet verminderd.

Artikel 4

In afwijking van het Warenwetbesluit Aroma's mogen aan de eet- of drinkwaren, krachtens § 3 aangeduid als *cacaopoeder*, *cacao*, *mager cacaopoeder*, *magere cacao*, *sterk ontvet cacaopoeder*, *sterk ontvette cacao*, *chocoladepoeder*, *huishoudchocoladepoeder*, *gesuikerde huishoudcacao*, *gesuikerd huishoudcacaopoeder*, *chocolade*, *melkchocolade*, *huishoudmelkchocolade*, *witte chocolade*, *chocolate a la taza*, of als *chocolate familiar al la taza*, slechts aroma's worden toegevoegd waarmee de smaak van chocolade of melkvet niet wordt nagebootst.

§ 3. Etikettering

Artikel 5

De aanduiding *cacaoboter* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor cacaoboter met ten hoogste:

- a. 1,75% vrije vetzuren, uitgedrukt als oliezuur; en
- b. 0,5% onverzeepbare bestanddelen, bepaald door middel van petroleumether, met dien verstande dat dit maximum voor cacaopersbota 0,35% bedraagt.

Artikel 6

De aanduiding *cacaopoeder* of *cacao* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor cacaopoeder of cacao met:

- a. ten minste 20% cacaoboter, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof; en
- b. ten hoogste 9% water.

Artikel 7

De aanduiding *mager cacao*poeder, *magere cacao*, *sterk ontvet cacao*poeder, of *sterk ontvette cacao*, mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor cacao-poeder met minder dan 20% cacao-*boter*, uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof.

Artikel 8

De aanduiding *chocolade*poeder, *gesuikerd cacao*poeder of *gesuikerde cacao* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor chocolade-poeder met ten minste 32% cacao-poeder.

Artikel 9

De aanduiding *huishoudchocolade*poeder, *gesuikerde huishoudcacao* of *gesuikerd huishoudcacao*poeder mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor chocolade-poeder met ten minste 25% en minder dan 32% cacao-poeder.

Artikel 10

De aanduiding *mager huishoudchocolade*poeder of *sterk ontvet huishoudchocolade*poeder, *magere gesuikerde huishoudcacao* of *sterk ontvette huishoudcacao*, dan wel *mager gesuikerd huishoudcacao*poeder of *sterk ontvet gesuikerd huishoudcacao*poeder mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor chocolade-poeder met:

- a. ten minste 25% en minder dan 32% cacao-poeder; en
- b. minder dan 20% cacao-*boter*; en
uitgedrukt als gewichtsprocent van de droge stof.

Artikel 11

1. De aanduiding *chocolade* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor chocolade met in totaal ten minste 35% droge cacao-bestanddelen, inclusief ten minste 18% cacao-*boter* en ten minste 14% vetvrije droge cacao-bestanddelen.

2. De aanduiding *chocolade* mag gebruikt worden in combinatie met de woorden:

- a. *-hagelslag* of *-vlokken*, voor zover de waar:
 - 1° wordt aangeboden in de vorm van korrels of vlokken; en
 - 2° in totaal ten minste 32% droge cacao-bestanddelen bevat, inclusief ten minste 12% cacao-*boter* en ten minste 14% vetvrije droge cacao-bestanddelen;
- b. *-couverture*, voor zover de waar ten minste 35% droge cacao-bestanddelen bevat, inclusief ten minste 31% cacao-*boter* en ten minste 2,5% vetvrije droge cacao-bestanddelen;
- c. *gianduja*- (of afleidingen van het woord *gianduja*), voor *gianduja* met:
 - 1° ten minste 32% droge cacao-bestanddelen inclusief ten minste 8% vetvrije droge cacao-bestanddelen; en
 - 2° een zodanige hoeveelheid fijngemaakte hazelnoten dat 100 gram van de waar ten minste 20 gram en ten hoogste 40 gram hazelnoten bevat; waaraan mogen zijn toegevoegd:
 - 3° melk, of droge melkbestanddelen verkregen door indampen van melk, in een zodanige verhouding dat de voor consumptie gereede waar ten hoogste 5% droge melkbestanddelen bevat;
 - 4° amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij dat van de

fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60% van het totale gewicht van de waar uitmaakt.

Artikel 12

1. De aanduiding *melkchocolade* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor melkchocolade met:

- a. in totaal ten minste 25% droge cacaobestanddelen;
- b. ten minste 14% droge melkbestanddelen;
- c. ten minste 2,5% vetvrije droge cacaobestanddelen;
- d. ten minste 3,5% melkvet; en
- e. in totaal aan cacaoboter en melkvet ten minste 25% vetten.

2. De aanduiding *melkchocolade* mag gebruikt worden in combinatie met de woorden:

- a. *-hagelslag* of *-vlokken*, voor zover de waar wordt aangeboden in de vorm van vlokken of korrels en ten minste bevat:
 - 1° in totaal 20% droge cacaobestanddelen;
 - 2° 12% droge melkbestanddelen; en
 - 3° in totaal aan cacaoboter en melkvet 12% vetten;
- b. *-couverture*, voor zover de waar in totaal aan cacaoboter en melkvet ten minste 31% vetten bevat;
- c. *gianduja*- (of afleidingen van het woord gianduja), voor gianduja:
 - 1° verkregen uit melkchocolade met een gehalte van ten minste 10% aan droge melkbestanddelen; en
 - 2° een zodanige hoeveelheid fijngemaakte hazelnoten dat 100 gram van de waar ten minste 15 gram en ten hoogste 40 gram hazelnoten bevat; waaraan mogen zijn toegevoegd:
 - 3° amandelen, hazelnoten en andere noten, geheel of in stukken, in een zodanige verhouding dat het gewicht daarvan, gevoegd bij het gewicht van de fijngemaakte hazelnoten, niet meer dan 60% van het totale gewicht van de waar uitmaakt.

3. In de in dit artikel bedoelde aanduiding mag het woord «melk» vervangen worden door:

- a. *met room* of *room*, voor zover de waar ten minste 5,5% melkvet bevat;
- b. *van magere melk*, voor zover de waar ten hoogste 1% melkvet bevat.

Artikel 13

De aanduiding *huishoudmelkchocolade* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor huishoudmelkchocolade met:

- a. in totaal ten minste 20% en minder dan 25% droge cacaobestanddelen;
- b. ten minste 20% droge melkbestanddelen;
- c. ten minste 2,5% vetvrije droge cacaobestanddelen;
- d. ten minste 5% melkvet; en
- e. in totaal aan cacaoboter en melkvet ten minste 25% vetten.

Artikel 14

De aanduiding *witte chocolade* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor witte chocolade met:

- a. ten minste 20% cacaoboter; en
- b. ten minste 14% droge melkbestanddelen, inclusief ten minste 3,5% melkvet.

Artikel 15

De aanduiding *gevulde chocolade* of *chocolade met ...vulling* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor de gevulde waar waarvan:

- a. het buitenste gedeelte bestaat uit één van de in artikel 11, artikel 12, artikel 13 of artikel 14 bedoelde waren;
- b. het binnenste gedeelte niet bestaat uit banketbakkersproducten, gebak, biscuit of consumptie-ijs; en
- c. waarvan het buitenste chocoladegedeelte ten minste 25% uitmaakt van het totale gewicht.

Artikel 16

De aanduiding *chocolate a la taza* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor chocolate a la taza met:

- a. in totaal ten minste 35% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18% cacaoboter en ten minste 14% vetvrije droge cacaobestanddelen; en
- b. ten hoogste 8% meel of zetmeel.

Artikel 17

De aanduiding *chocolate familiar a la taza* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor chocolate familiar a la taza met:

- a. in totaal ten minste 30% en minder dan 35% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18% cacaoboter en ten minste 12% vetvrije droge cacaobestanddelen; en
- b. ten hoogste 18% meel of zetmeel.

Artikel 18

De aanduiding *chocoladebonbon/praline* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor de waar in de vorm van een bonbon die bestaat uit:

- a. de waar, aangeduid als gevulde chocolade; of
- b. een enkel chocolaatje of een combinatie dan wel mengsel van de in artikel 11, artikel 12, artikel 13 of artikel 14 bedoelde waren en andere eet- of drinkwaren, voor zover de chocolade ten minste 25% uitmaakt van het totale gewicht van de waar.

Artikel 19

Bij een op de voet van deze paragraaf aangeduide waar die andere plantaardige vetten bevat dan cacaoboter wordt de vermelding gebezigd *bevat naast cacaoboter ook andere plantaardige vetten*. Deze vermelding is:

- a. geplaatst in de nabijheid van de aanduiding, in hetzelfde gezichtsveld als de lijst van ingrediënten maar daarvan duidelijk gescheiden;
- b. opvallend en duidelijk leesbaar, vetgedrukt, in een lettertype dat ten minste even groot is als het lettertype dat gebruikt is voor de lijst van ingrediënten.

Artikel 20

Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen:

- a. mogen de in deze paragraaf bedoelde aanduidingen onderdeel uitmaken van de aanduiding van andere eet- of drinkwaren die niet verward kunnen worden met de in artikel 5 tot en met artikel 18 bedoelde eetwaren;
- b. mag de in artikel 11, artikel 12, artikel 13, artikel 14, artikel 15, of

artikel 18 bedoelde aanduiding worden vervangen door de aanduiding *chocoladeassortiment* of *assortiment gevulde chocolade* of een soortgelijke aanduiding, voor zover die waren als assortiment verhandeld worden;

c. mag voor alle waren in een assortiment, bedoeld onder b, een gezamenlijke lijst van ingrediënten worden vermeld;

d. wordt bij een op de voet van artikel 8, artikel 9, artikel 11, artikel 12, artikel 13, artikel 16, of artikel 17 aangeduide waar het totale gehalte aan droge cacaobestanddelen aangegeven met de vermelding «ten minste ...% cacaobestanddelen»;

e. wordt bij een op de voet van artikel 7 of artikel 10 aangeduide waar het gehalte aan cacaoboter vermeld;

f. mag de aanduiding *chocolade*, *melkchocolade* en *chocolade-couverture* worden aangevuld met vermeldingen of aanduidingen betreffende kwaliteitscriteria, voorzover de desbetreffende waar:

1° in het geval van chocolade in totaal ten minste 43% droge cacaobestanddelen bevat, inclusief ten minste 26% cacaoboter;

2° in het geval van melkchocolade in totaal ten minste 30% droge cacaobestanddelen bevat, alsmede ten minste 18% droge melkbestanddelen inclusief ten minste 4,5% melkvet;

3° in het geval van chocoladecouverture ten minste 16% vetvrije droge cacaobestanddelen bevat.

§ 4. Slotbepalingen

Artikel 21

1. De in paragraaf 3 bedoelde minimumgehalten worden berekend na aftrek van het gewicht van de in artikel 3, eerste lid, onder b, bedoelde andere eet- of drinkwaren, en van de in artikel 4 bedoelde aroma's, met dien verstande dat bij gevulde chocolade, chocolade met... vulling en bij chocoladebonbon/praline ook het gewicht van de vulling wordt afgetrokken.

2. Het chocoladegehalte van *gevulde chocolade*, *chocolade met... vulling* en *chocoladebonbon/praline* wordt berekend ten opzichte van het totale gewicht van de voor consumptie gerede waar, inclusief de vulling.

Artikel 22

Artikel 1, negende lid, van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen¹, vervalt, waarna het tiende lid wordt vernummerd tot negende lid.

Artikel 23

Dit besluit treedt in werking met ingang van 3 augustus 2003, met dien verstande dat eet- of drinkwaren die vóór 3 augustus 2003 rechtmatig zijn geëtiketteerd overeenkomstig Verordening Akk Cacao en chocoladeproducten 1974, verhandeld mogen worden totdat de voorraden daarvan zijn opgebruikt.

Artikel 24

Dit besluit wordt aangehaald als: Warenwetbesluit Cacao en chocolade.

¹ Stb. 1992, 14, laatstelijk gewijzigd bij besluit van 29 oktober 1999, Stb. 500.

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Staatscourant van 11 december 2001, nr. 240.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 2 november 2001

Beatrix

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. Borst-Eilers

Uitgegeven de *vijftiende* november 2001

De Minister van Justitie,
A. H. Korthals

NOTA VAN TOELICHTING

Inleiding

Sinds 1973 zijn de Europese regels voor cacao- en chocoladeproducten opgenomen in richtlijn 73/241/EEG van de Raad van de Europese Unie van 24 juli 1973 betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake voor menselijke voeding bestemde cacao- en chocoladeproducten (PbEG L 228), verder te noemen: richtlijn 73/241/EEG. Richtlijn 73/241/EEG is voor Nederland ten uitvoer gelegd in Verordening Akk Cacao en chocoladeproducten 1974. Met deze regels werd beoogd omschrijvingen en gemeenschappelijke voorschriften vast te stellen met betrekking tot de samenstelling, de bereidingspecificaties, de verpakking en de etikettering van cacao- en chocoladeproducten. Het vrije verkeer van deze waren binnen de Europese Unie werd daarmee gewaarborgd.

Na jarenlange onderhandelingen in de Raad van de Europese Unie en in het Europees Parlement is in de eerste helft van 2000 overeenstemming bereikt over nieuwe regels voor deze producten. Het resultaat van deze onderhandelingen is op 3 augustus 2000 gepubliceerd als richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 23 juni 2000 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke producten (PbEG L 197), verder te noemen: richtlijn 2000/36/EG.

Richtlijn 2000/36/EG vervangt richtlijn 73/241/EEG.

Dit besluit strekt tot uitvoering van richtlijn 2000/36/EG. Gelijktijdig met de inwerkingtreding van dit besluit (3 augustus 2003) zal de Verordening Akk Cacao en chocoladeproducten 1974 worden ingetrokken.

Voornaamste verschillen tussen de oude en de nieuwe regels

Richtlijn 2000/36/EG beoogt de regels voor cacao- en chocoladeproducten aan te passen aan de technologische vooruitgang, aan de ontwikkeling van de smaak van de consument, en aan de communautaire wetgeving voor levensmiddelen. Daarnaast beoogt richtlijn 2000/36/EG de harmonisatie van de mogelijkheid van het gebruik van andere plantaardige vetten dan cacaoboter bij de productie van chocolade in de gehele Europese Unie. Het gebruik van deze andere vetten was tot op heden namelijk slechts toegestaan in zeven lidstaten, en derhalve verboden in de overige acht lidstaten (waaronder Nederland). Voor producten met andere plantaardige vetten dan cacaoboter geldt krachtens artikel 19 van dit besluit wel het voorschrift dat dit apart vermeld moet worden.

Een belangrijk verschil met de oude regels is voorts dat de communautaire etiketteringsregels, voor Nederland vastgelegd in het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (verder: WEL), nu ook van toepassing zijn op cacao- en chocoladeproducten. Artikel 1, negende lid, van het WEL, komt daarom te vervallen (artikel 22 van dit besluit).

Verplichte aanduidingen

Paragraaf 3 schrijft diverse aanduidingen voor die uitsluitend gebruikt mogen en moeten worden voor waren met een bepaalde samenstelling. Overeenkomstig het advies van de Raad van State zijn de aanduidingen, bedoeld in de artikelen 9, 10, 12, 13, 16 en 17, zodanig geformuleerd dat bij een waar met een bepaalde samenstelling slechts één aanduiding wordt voorgeschreven.

Voor de goede orde zij opgemerkt dat hiermede een omissie in richtlijn 2000/36/EG wordt hersteld. De productbeschrijvingen in bijlage I, onder A,

punten 2, 4, 5, 8 en 9, van richtlijn 2000/36/EG, sluiten elkaar namelijk niet altijd wederzijds uit, hoewel dat wel de kennelijke bedoeling is. De waar met bijvoorbeeld 35% droge cacaobestanddelen, inclusief ten minste 18% cacao boter en ten minste 14% vetvrije droge cacao bestanddelen, alsmede ten hoogste 8% meel of zetmeel, zou immers enerzijds op de voet van punt 8 uitsluitend mogen en moeten worden aangeduid met *Chocolata a la taza*, maar anderzijds op de voet van punt 9 met *Chocolata familiar a la taza*.

Vermelding totale gehalte aan droge cacao bestanddelen

Artikel 20, onder d, geeft uitvoering aan artikel 3, derde lid, van richtlijn 2000/36/EG. Na publicatie van de richtlijn is in het Permanent Comité voor levensmiddelen van gedachte gewisseld over de vraag hoe artikel 3, derde lid, van richtlijn 2000/36/EG geïnterpreteerd moet worden. Naar aanleiding daarvan heeft de Commissie van de Europese Gemeenschappen als zijn standpunt te kennen gegeven dat de daar voorgeschreven vermelding van het totale gehalte aan droge cacao bestanddelen, uitsluitend betrekking heeft op het chocoladegedeelte van de desbetreffende waar. Deze interpretatie heeft de instemming van het Permanent Comité voor levensmiddelen verkregen.

Gezien het voorgaande dient ook de in artikel 20, derde lid, bedoelde vermelding betrekking te hebben op het totale gehalte aan droge bestanddelen van uitsluitend het chocoladegedeelte van de desbetreffende waar. Met het oog op deze uitleg bestaat er geen bezwaar tegen indien de in artikel 20, derde lid, voorgeschreven vermelding verduidelijkt wordt door gebruik te maken van de formulering «Chocolade deel bevat: ten minste... % cacao bestanddelen».

Administratieve lasten

Dit besluit heeft in Nederland gevolgen voor ongeveer 35 producenten van cacao- en chocoladeproducten, alsmede voor enkele persers van cacao. Als gevolg van dit besluit zullen door hen naar verwachting omstreeks 3500 etiketten eenmalig aangepast moeten worden. Per etiket is hiervoor gemiddeld 5 uur werk noodzakelijk. Ervan uitgaande dat één uur werk 100,- kost, betekent dit dat de totale administratieve lasten van dit besluit omstreeks 1,75 miljoen gulden bedragen.

Transponeringstabel

In onderstaande tabel is het verband weergegeven tussen richtlijn 2000/36/EG en het Warenwetbesluit Cacao en chocolade.

Richtlijn 2000/36/EG	Warenwetbesluit Cacao en Chocolade
1	–
2.1	3.1.a/3.2/3.3/3.4/3.5
2.2	19
2.3/2.4	- (geen implementatie vereist)
3.1.1° alinea	5 t/m 18
3.1.2° alinea	20.a
3.2	20.b/20.c
3.3	20.d
3.4	20.e
3.5	20.f
4	gehele besluit
5/6/7	- (geen implementatie vereist)
8.1/8.2	23
8.3	aanhef
9/10	- (geen implementatie vereist)
bijlage I	
A.1	1.a/5
A.2.a	1.b/6
A.2.b	7
A.2.c	1.c/8
A.2.d	1.c/9/10
A.3.a	1.d/11.1
A.3.b.1° streepje	1.d/11.2.a
A.3.b.2° streepje	1.d/11.2.b
A.3.b.3° streepje	1.d/11.2.c
A.4.a	1.e/12.1
A.4.b.1° streepje	1.e/12.2.a
A.4.b.2° streepje	1.e/12.2.b
A.4.b.3° streepje	1.e/12.2.c
A.4.c	1.e/12.3
A.4.d	- (geen implementatie vereist)
A.5	1.e/13
A.6	1.f/14
A.7	15
A.8	1.g/16
A.9	1.g/17
A.10	18
B.1	3.1.b
B.2	4
C	21
D	1.m
bijlage II	3.1/3.2/3.3/3.4

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. Borst-Eilers