

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2003

Ausgegeben am 30. Dezember 2003

Teil II

628. Verordnung: Schokoladeverordnung
[CELEX-Nr.: 32000L0036]

628. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse (Schokoladeverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86/1975, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird – hinsichtlich der §§ 7, 8, 9, 10, 11 und 12 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit – verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. Diese Verordnung gilt für folgende Kakao- und Schokoladeerzeugnisse:

1. Kakaobutter

Aus Kakaobohnen oder Teilen von Kakaobohnen gewonnenes Fett mit den Merkmalen

- Gehalt an freien Fettsäuren
(in Ölsäure ausgedrückt): höchstens 1,75%
- Gehalt an unverseifbaren Stoffen
(mittels Petroläther bestimmt): höchstens 0,5%
(bei Kakaopressbutter höchstens 0,35%)

2. a) Kakaopulver, Kakao

Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen, das mindestens 20% Kakaobutter, auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen, und höchstens 9% Wasser enthält.

b) fettarmes oder mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entölt Kakaopulver, stark entölter Kakao

Kakaopulver mit weniger als 20% Kakaobutter, auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen.

c) Schokoladenpulver

Erzeugnis aus einer Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten, die mindestens 32% Kakaopulver enthält.

d) Trinkschokoladenpulver, gezuckerter Kakao, gezuckertes Kakaopulver

Erzeugnis aus einer Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten, die mindestens 25% Kakaopulver enthält; diese Bezeichnungen werden durch die Angabe „fettarm“ oder „mager“ oder „stark entölt“ ergänzt, wenn das Erzeugnis gemäß lit.b fettarm oder mager oder stark entölt ist.

3. Schokolade

a) Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen und Zuckerarten, das vorbehaltlich lit.b mindestens 35% Gesamtkakaotrockenmasse, einschließlich mindestens 18% Kakaobutter und mindestens 14% fettfreie Kakaotrockenmasse enthält.

b) Wird diese Bezeichnung jedoch ergänzt durch

- die Ausdrücke „-streusel“ oder „-flocken“, so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken mindestens 32% Gesamtkakaotrockenmasse, einschließlich mindestens 12% Kakaobutter und mindestens 14% fettfreie Kakaotrockenmasse enthalten,
- den Ausdruck „-kuvertüre“, so muss das Erzeugnis mindestens 35% Gesamtkakaotrockenmasse, einschließlich mindestens 31% Kakaobutter und mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse, enthalten,
- den Ausdruck „Gianduja“-Haselnuss- (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Schokolade mit einem Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse von 32% und an fettfreier Kakaotrockenmasse von 8% hergestellt sein und

darf ferner je 100 g Erzeugnis nicht weniger als 20 g und nicht mehr als 40 g fein gemahlene Haselnüsse enthalten.

Folgende Zusätze sind zulässig:

1. Milch und/oder aus verdampfter Milch stammende Milchtrockenmasse in einem solchen Verhältnis, dass das Enderzeugnis nicht mehr als 5% Milchtrockenmasse enthält.
2. Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze einschließlich der gemahlene Haselnüsse 60% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

4. Milkschokolade

a) Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch bzw. Milcherzeugnissen, das vorbehaltlich lit.b

- mindestens 25% Gesamtkakaotrockenmasse enthält,
- mindestens 14% Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder Milchlaktose enthält,
- mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse enthält,
- mindestens 3,5% Milchlaktose enthält,
- einen Gesamtlaktosegehalt (aus Kakaobutter und Milchlaktose) von mindestens 25% aufweist.

b) Wird diese Bezeichnung ergänzt durch

- die Ausdrücke „-streusel“ oder „-flocken“, so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken mindestens 20% Gesamtkakaotrockenmasse und mindestens 12% Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder Milchlaktose enthalten und einen Gesamtlaktosegehalt (aus Kakaobutter und Milchlaktose) von mindestens 12% aufweisen;
- den Ausdruck „-kuvertüre“, so muss das Erzeugnis einen Gesamtlaktosegehalt (aus Kakaobutter und Milchlaktose) von mindestens 31% aufweisen;
- den Ausdruck „Gianduja“-Haselnuss- (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Milkschokolade mit einem Mindestgehalt an Milchtrockenmasse von 10% aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder Milchlaktose hergestellt sein und darf ferner je 100 g Erzeugnis nicht weniger als 15 g und nicht mehr als 40 g fein gemahlene Haselnüsse enthalten. Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze einschließlich der gemahlene Haselnüsse 60% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

c) Wird in dieser Bezeichnung das Wort „Milch“ durch das Wort

- „Obers/Sahne“ ersetzt, so muss das Erzeugnis mindestens 5,5% Milchlaktose enthalten;
- „Magermilch“ ersetzt, so darf das Erzeugnis nicht mehr als 1% Milchlaktose enthalten.

5. Haushaltsmilkschokolade

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das

- mindestens 20% Gesamtkakaotrockenmasse enthält,
- mindestens 20% Milchtrockenmasse aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder Milchlaktose enthält,
- mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse enthält,
- mindestens 5% Milchlaktose enthält,
- einen Gesamtlaktosegehalt (aus Kakaobutter und Milchlaktose) von mindestens 25% aufweist.

6. Weiße Schokolade

Erzeugnis aus Kakaobutter, Milch oder Milcherzeugnissen und Zuckerarten, das mindestens 20% Kakaobutter und mindestens 14% Milchtrockenmasse einschließlich mindestens 3,5% Milchlaktose aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder Milchlaktose enthält.

7. Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung

Gefülltes Erzeugnis, dessen Außenschicht aus „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“ oder „Weißer Schokolade“ besteht. Die Bezeichnung gilt nicht für Erzeugnisse, deren Inneres aus Backwaren, Feinen Backwaren oder Speiseeis besteht.

Der Anteil der Außenschicht aus Schokolade beträgt bei Erzeugnissen mit dieser Bezeichnung mindestens 25% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses.

8. Chocolate a la taza

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, das mindestens 35% Gesamtkakaotrockenmasse enthält, einschließlich mindestens 18% Kakaobutter und mindestens 14% fettfreie Kakaotrockenmasse und höchstens 8% Mehl oder Stärke.

9. Chocolate familiar a la taza

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, das mindestens 30% Gesamtkakaotrockenmasse enthält, einschließlich mindestens 18% Kakaobutter und mindestens 12% fettfreie Kakaotrockenmasse und höchstens 18% Mehl oder Stärke.

10. Schokoladebonbon bzw. Praline

Erzeugnis in mundgerechter Größe

- aus gefüllter Schokolade oder
- aus einer einzigen Schokoladenart oder aus zusammengesetzten Schichten oder einer Mischung von Schokolade gemäß den Begriffsbestimmungen der Ziffern 3, 4, 5 oder 6 und anderen Lebensmitteln, sofern der Schokoladeanteil mindestens 25% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses entspricht.

Zusatz von pflanzlichen Fetten

§ 2. (1) Den Schokoladeerzeugnissen „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“, „Weiße Schokolade“, „Chocolate a la taza“ und „Chocolate familiar a la taza“ dürfen neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette zugesetzt werden. Diese pflanzlichen Fette sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:

- nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POSt und StOSt ¹⁾ sind;
- mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisierungstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung);
- sie werden nur durch die Verfahren der Raffination und/oder Fraktionierung gewonnen; enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen.

(2) In Übereinstimmung mit den unter Abs. 1 genannten Kriterien können folgende pflanzliche Fette, gewonnen aus nachstehend angeführten Pflanzen, verwendet werden:

<i>Übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette</i>	<i>Wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können</i>
1. Illipe, Borneo-Talg oder Tengkwang	Shorea spp.
2. Palmöl	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal	Shorea robusta
4. Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mangokern	Mangifera indica

(3) Kokosnussöl darf nur in Schokolade, die für die Herstellung von Eiscreme und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird, verwendet werden.

§ 3. Der Anteil der pflanzlichen Fette gemäß § 2 darf nach Abzug des Gesamtgewichts der anderen gemäß § 4 gegebenenfalls verwendeten Lebensmittel höchstens 5% des Enderzeugnisses betragen, wobei der Mindestgehalt an Kakaobutter oder Gesamtkakaotrockenmasse nicht verringert werden darf.

¹⁾ P (Palmitinsäure), O (Ölsäure), St (Stearinsäure)

Zusatz von Lebensmitteln

§ 4. (1) Unbeschadet des § 2 und Abs. 4 dürfen den Schokoladeerzeugnissen „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“, „Weiße Schokolade“, „Chocolate a la taza“ und „Chocolate familiar a la taza“ auch andere Lebensmittel zugesetzt werden, wobei der Anteil dieser zugesetzten Lebensmittel – bezogen auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses – 40% nicht überschreiten darf.

(2) Der Zusatz von tierischen Fetten und ihren Zubereitungen, die nicht ausschließlich aus Milch gewonnen werden, ist verboten.

(3) Der Zusatz von Mehl und körner- oder pulverförmiger Stärke ist nur dann zulässig, wenn dies mit den Bestimmungen über „Chocolate a la taza“ und „Chocolate familiar a la taza“ übereinstimmt.

(4) Den Erzeugnissen „Kakaopulver, Kakao“, „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“, „Weiße Schokolade“, „Chocolate a la taza“ und „Chocolate familiar a la taza“ dürfen nur Aromen zugesetzt werden, mit denen der Geschmack von Schokolade oder von MilCHFett nicht nachgeahmt wird.

Berechnung der Prozentsätze

§ 5. (1) Die Mindestgehalte der Schokoladeerzeugnisse „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“, „Weiße Schokolade“, „Chocolate a la taza“ und „Chocolate familiar a la taza“ werden nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäß § 4 berechnet. Im Falle der Schokoladeerzeugnisse „Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung“ und „Schokoladebonbon bzw. Praline“ werden die Mindestgehalte nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäß § 4 sowie des Gewichts der Füllung berechnet.

(2) Bei den Schokoladeerzeugnissen „Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung“ und „Schokoladebonbon bzw. Praline“ wird der Schokoladeanteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses einschließlich Füllung berechnet.

Zuckerarten

§ 6. Die Zuckerarten im Sinne dieser Verordnung sind nicht auf die Zuckerarten beschränkt, die in der Verordnung BGBl. II Nr. 472/2003 geregelt sind.

Kennzeichnungsbestimmungen

§ 7. Bei Schokoladeerzeugnissen, die gemäß §§ 2 und 3 andere pflanzliche Fette als Kakaobutter enthalten, ist der ins Auge fallende und deutlich lesbare Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ anzubringen. Dieser Hinweis hat

1. im selben Sichtfeld wie die Liste der Zutaten,
2. deutlich abgesetzt von dieser Liste,
3. in mindestens genauso großer Schrift,
4. in Fettdruck und
5. in der Nähe der Sachbezeichnung zu erscheinen.

Unabhängig davon kann die Sachbezeichnung auch an anderer Stelle erscheinen.

§ 8. Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung sind die in § 1 vorgesehenen Bezeichnungen den dort definierten Kakao- und Schokoladeerzeugnissen vorbehalten und als Sachbezeichnungen zu verwenden.

§ 9. Werden „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“, „Weiße Schokolade“, „Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung“ und „Schokoladebonbons bzw. Pralinen“ als Mischung verkauft, so können die Sachbezeichnungen durch die Bezeichnungen „Schokolademischung/Schokoladebonbon- bzw. Pralinenmischung“ bzw. „Mischung von gefüllter Schokolade/Mischung gefüllter Schokoladebonbons bzw. Pralinen“ oder eine ähnliche Bezeichnung ersetzt werden. In diesem Fall ist eine einzige Zutatenliste für alle Erzeugnisse der Mischung zulässig.

§ 10. Bei den Erzeugnissen „Schokoladenpulver“, „Trinkschokoladenpulver, gezuckerter Kakao, gezuckertes Kakaopulver“, „Schokolade“, „Milchschokolade“, „Haushaltsmilchschokolade“, „Chocolate a la taza“ und „Chocolate familiar a la taza“ ist der Gesamtgehalt an Kakaotrockenmasse mit „Kakao: ...% mindestens“ anzugeben.

§ 11. Bei den Erzeugnissen „fettarmes oder mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao“ und „fettarmes oder mageres oder stark entöltes Trinkschokoladenpulver, fettarmer oder magerer oder stark entölter gezuckerter Kakao, fettarmes oder mageres oder stark entöltes gezuckertes Kakaopulver“ ist der Gehalt an Kakaobutter anzugeben.

§ 12. Die Sachbezeichnungen „Schokolade“, „Milchschokolade“ und „Schokoladenkuvertüre“ dürfen durch Informationen über die Qualitätsmerkmale oder durch Beschreibungen der Qualitätsmerkmale ergänzt werden, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- „Schokolade“: mindestens 43% Gesamtkakaotrockenmasse, einschließlich mindestens 26% Kakaobutter;
- „Milchschokolade“: mindestens 30% Gesamtkakaotrockenmasse und mindestens 18% Milchtrockenmasse (einschließlich mindestens 4,5% Milchfett) aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder Milchfett;
- „Schokoladenkuvertüre“: mindestens 16% fettfreie Kakaotrockenmasse.

Schlussbestimmungen

§ 13. Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Verordnung über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, BGBl. Nr. 689/1994, außer Kraft.

§ 14. Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, die dieser Verordnung nicht entsprechen, aber vor dem In-Kraft-Treten dieser Verordnung entsprechend den Bestimmungen der Verordnung über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, BGBl. Nr. 689/1994, etikettiert wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr belassen werden.

§ 15. Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 197 vom 3. August 2000, in österreichisches Recht umgesetzt.

Rauch-Kallat