

689. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

Auf Grund der §§ 10 Abs. 2 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992 wird — hinsichtlich der §§ 2 und 3 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten — verordnet:

§ 1. Die Absätze 1 bis 22, 24 bis 46 und 50 des Österreichischen Lebensmittelbuches, III. Auflage, Kapitel B 15 (Kakao- und Schokoladeerzeugnisse; Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen) werden als Verordnung erlassen.

Sie lauten:

I. KAKAOERZEUGNISSE

Kakaobohnen

1. Kakaobohnen sind die Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao* L.). Sie werden fermentiert und getrocknet in Verkehr gebracht und bestehen aus dem fettreichen Samenkern samt Keimling und Samenhäutchen und der dünnen, zerbrechlichen Samenschale, an deren Oberfläche bisweilen vertrocknete Reste des Fruchtfleisches oder Rückstände aus dem Fermentierungsprozeß (zB Terrieren) haften.

2. Die Samenkerne einwandfreier Bohnen zeigen beim Zerbrechen glatte, fettglänzende Flächen. Sie sind weder von Schimmelpilzen befallen, durch Insektenfraß oder Brandrauch verdorben, noch weisen sie einen deutlich dumpfen oder anderen abwegigen Geruch oder Geschmack auf.

Kakaokerne

3. Kakaokerne sind geröstete oder ungeröstete Kakaobohnen nach der Reinigung, Schälung und Befreiung von den Keimwurzeln. Sie enthalten — vorbehaltlich des Abs. 19 — nicht mehr als 5% nicht entfernter Schalen oder Keime und nicht mehr als 10% Asche, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse.

Kakaogrüs

4. Unter Kakaogrüs versteht man kleine Kakaokernteilchen mit kleinen Bruchstücken von Kakaoschalen sowie Keimwurzeln und Samenhäutchen. Kakaogrüs enthält mindestens 20% Fett, bezogen auf die Trockenmasse.

Kakaomasse

5. Unter Kakaomasse ¹⁾ versteht man die gleichmäßig feine, in der Wärme flüssige Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus Kakaokernen ohne Entzug natürlicher Fettstoffe hergestellt wird. Der Gehalt an Kakaoschalenteilchen und Keimen beträgt höchstens 5% der fettfreien Trockenmasse.

Für Weiterverarbeiter wird conchierte Kakaomasse in Verkehr gebracht, die einen möglichst konstanten Fettgehalt und eine gleichbleibende Konsistenz besitzt.

Kakaobutter

6. Die verschiedenen Arten von Kakaobutter werden aus den in lit. a bis c angeführten Kakaoerzeugnissen hergestellt. Kakaobutter ist gut haltbar, bei Raumtemperatur hart, von muscheligem Bruch und gelblicher Farbe. Sie weist einen charakteristischen Geruch und Geschmack auf.

Bei Erzeugnissen dieses Absatzes dürfen nur folgende Verfahren angewendet werden:

- Filtrieren, Zentrifugieren und andere übliche physikalische Entschleimungsverfahren;
- Dämpfen im Vakuum und andere übliche physikalische Desodorierungsverfahren.

Kakaobutter wird wie folgt und unter folgenden Bezeichnungen in Verkehr gebracht:

- a) Kakaopreßbutter oder Kakaobutter ist das durch Abpressen von Kakaokernen, Kakao-

¹⁾ Verdickungsmittel, Farbstoffe, Konservierungsmittel und Antioxidantien werden nicht zugesetzt.

masse, Kakaopreßkuchen, fettarmen oder mageren Kakaopreßkuchen gewonnene Fett.

Sie weist folgende Merkmale auf:

- Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt) höchstens 0,35%;
- Gehalt an freier Fettsäure (in Ölsäure ausgedrückt)... höchstens 1,75%.
- b) Expeller-Kakaobutter ist das mittels Expellern aus Kakaobohnen oder einer Mischung von Kakaobohnen und Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen oder fettarmen Kakaopreßkuchen gewonnene Fett.

Sie weist folgende Merkmale auf:

- Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt) höchstens 0,50%;
- Gehalt an freier Fettsäure (in Ölsäure ausgedrückt)... höchstens 1,75%.
- c) Raffinierte Kakaobutter ist das durch Abpressen auch mittels Expellern, durch Extrahieren mit Hilfe eines Lösungsmittels oder durch eine Kombination dieser Verfahren aus Kakaobohnen, Kakaokernen, Kakaogrös, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen, fettarmen oder mageren Kakaopreßkuchen oder Expeller-Kakaopreßkuchen gewonnene Fett.

Als Lösungsmittel für die Extraktion werden ausschließlich Petroleumbenzin 60/75, sogenanntes B-Benzin, oder seine reine Hauptfraktion verwendet.

Dieses Fett muß raffiniert werden, wobei folgende Verfahren zulässig sind:

- Behandlung mit einer Alkalilauge oder mit einer ähnlichen üblichen Neutralisierungssubstanz;
- Behandlung mit einer oder mehreren der folgenden Substanzen:
 - Bentonit,
 - Aktivkohle,
 - ähnliche übliche Einfärbungssubstanzen.

Raffinierte Kakaobutter muß folgende Merkmale aufweisen:

- Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt) höchstens 0,50%;
- Gehalt an freier Fettsäure (in Ölsäure ausgedrückt)... höchstens 1,75%;
- Gehalt an Fettstoffen aus Schalen und Keimen..... höchstens proportional dem natürlichen Gehalt der Kakaobohnen

Wird Kakaofett als Zwischengrundstoff (Halbfabrikat) verwendet, so muß es aus den oben genannten Kakaoerzeugnissen gewonnen worden sein.

Kakaofett

7. Kakaofett ist das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnene Fett, das die für die verschiedenen Arten von Kakaobutter vorgeschriebenen Merkmale nicht aufweist.

Kakaopreßkuchen

8. Kakaopreßkuchen werden durch ein mechanisches Verfahren aus Kakaokernen oder Kakaomasse hergestellt. Vorbehaltlich des Abs. 9 enthalten Kakaopreßkuchen mindestens 20% Kakaobutter, bezogen auf die Trockenmasse, und höchstens 9% Wasser.

9. Fettarme, magere oder stark entölte Kakaopreßkuchen enthalten mindestens 8% Kakaobutter, bezogen auf die Trockenmasse.

10. Expeller-Kakaopreßkuchen sind mittels Expellern zu Preßkuchen verarbeitete Kakaobohnen, Kakaogrös, auch mit Kakaokernen oder Kakaopreßkuchen.

Pulverförmige Kakaoerzeugnisse

11. Kakaopulver (Kakao) werden aus hydraulisch abgepreßten Kakaopreßkuchen durch ein mechanisches Verfahren gewonnen. Vorbehaltlich des Abs. 12 enthalten Kakaopulver mindestens 20% Kakaobutter, bezogen auf die Trockenmasse, und höchstens 9% Wasser.

12. Fettarme, magere oder stark entölte Kakaopulver, fettarmer, magerer oder stark entölter Kakao enthalten mindestens 8% Kakaobutter, bezogen auf die Trockenmasse.

13. Gezuckerte Kakaopulver, gezuckerter Kakao, Schokoladenpulver werden durch Mischung von Kakaopulver und Zucker (Saccharose) gewonnen und enthalten mindestens 32% Kakaopulver.

14. Gezuckerte Haushaltskakaopulver, gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver werden durch Mischung von Kakaopulver und Zucker (Saccharose) hergestellt und enthalten mindestens 25% Kakaopulver.

15. Fettarme, magere oder stark entölte, gezuckerte Kakaopulver; fettarmer, magerer oder stark entölter, gezuckerter Kakao werden durch Mischung von fettarmen, mageren oder stark entölte Kakaopulvern und Zucker (Saccharose) gewonnen und enthalten mindestens 32% fettarme, magere oder stark entölte Kakaopulver.

16. Fettarme, magere oder stark entölte, gezuckerte Haushaltskakaopulver, fettarmer, magerer oder stark entölter, gezuckerter Haushaltskakao werden durch Mischung von fettarmen, mageren oder stark entölte Kakaopulvern und Zucker (Saccharose) hergestellt und enthalten mindestens

25% fettarme, magere oder stark entölte Kakao-pulver.

Sonstige Anforderungen an Kakaoerzeugnisse

17. Zur Herstellung von Kakaoerzeugnissen werden nur Kakaobohnen verwendet, die den Anforderungen der Abs. 1 und 2 entsprechen. Schalen, Keime oder Rückstände der Kakaobutter-extraktion durch Lösungsmittel werden nicht verwendet.

18. Der Zusatz fremder, nicht der Kakaobohne entstammender Fette zu Kakaoerzeugnissen ist unzulässig.

19. Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaogrüs, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen, fettarme oder magere Kakaopreßkuchen, Expeller-Kakaopreßkuchen, Kakaopulver und fettarme oder magere Kakaopulver dürfen nur mit einem oder mehreren der nachstehenden Stoffe alkalisiert werden:

- Alkalikarbonate,
- Alkalihydroxide,
- Magnesiumkarbonate,
- Magnesiumoxid,
- Ammoniaklösungen.

Der Gehalt an diesen Alkalisierungsmitteln darf, berechnet als Kaliumkarbonat, 5% der fettfreien Trockenmasse nicht übersteigen.

Alkalisierten Kakaoerzeugnissen darf Zitronen- oder Weinsäure bis zu 0,5%, bezogen auf das Gesamtgewicht, zugesetzt werden.

Der Aschegehalt von alkalisierten Kakaoerzeugnissen darf höchstens 14%, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, betragen.

20. Kakaoerzeugnisse können anstelle von Zucker (Saccharose) enthalten:

- Traubenzucker (Dextrose), Fruktose, Laktose oder Maltose bis zu insgesamt 5% des Gesamtgewichts, ohne daß dies gekennzeichnet werden muß;
- Traubenzucker (Dextrose) in einem Verhältnis von mehr als 5% und nicht mehr als 20% des Gesamtgewichts. In diesem Fall ist der handelsüblichen Sachbezeichnung die Angabe „mit Traubenzucker“ oder „mit Dextrose“ hinzuzufügen. Befinden sich diese Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in Verkehr gebracht, so braucht diese Angabe nur in den Begleitpapieren vermerkt zu sein.

21. Kakaomasse und den verschiedenen Arten von Kakaopulvern können Aromate (darunter fallen auch Gewürze), natürliche Aromen, natürliche Aromastoffe, Aromen aus naturidenten Aromastoffen, naturidenten Aromastoffe sowie Ethylvanillin zugesetzt werden. Geruchs- und Geschmacksstoffe, die den Geschmack von

Kakao, Schokolade oder MilCHFett nachahmen, dürfen nicht verwendet werden. Die Kennzeichnung dieser Zusätze erfolgt gemäß Abs. 45.

22. Kakaoerzeugnissen, ausgenommen Kakao-kernen, können Lecithine und Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren zugesetzt werden, wobei die Angabe dieses Zusatzes und seines Anteiles der handelsüblichen Sachbezeichnung ¹⁾ hinzugefügt werden muß. Befinden sich diese Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in Verkehr gebracht, so braucht dieser Zusatz und sein Anteil nur in den Begleitpapieren vermerkt zu sein. Nach Zusatz von Lecithinen und Ammoniumsalzen von Phosphatid-säuren dürfen Kakaoerzeugnisse, bezogen auf ihr Gesamtgewicht, höchstens 0,5% Phosphatide enthalten. Bei den verschiedenen Arten von Kakaopulvern kann sich dieser Gehalt auf 1% erhöhen. Bei den zur Herstellung von Instant-Zubereitungen bestimmten Arten von Kakaopulvern darf dieser Zusatz bis zu 5% betragen, sofern der Weiterver-arbeitungszweck auf der Verpackung und in den Begleitpapieren angegeben wird.

II. SCHOKOLADEN UND SCHOKOLADE-ERZEUGNISSE

Schokoladen

24. Unter dem Sammelbegriff „Schokoladen“ versteht man, vorbehaltlich der Abs. 13 und 14, die in einem geeigneten Verfahren, das nicht in bloßem Mischen der Bestandteile besteht, aus Kakaoker-nen, Kakaomasse, Kakaopulver, fettarmem oder magerem Kakaopulver und Zucker (Saccharose) mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter hergestellte Erzeugnisse, denen gegebenenfalls die in den Abs. 42 bis 45 angeführten Stoffe beigelegt werden. Sie haben ein jeweils der Sorte ent-sprechendes, nicht zu schwaches, abgerundetes Aroma, ohne aufdringlich süß zu sein. Sie sollen beim Genuß einen angenehmen Schmelz aufweisen und nicht sandig schmecken.

Zur Herstellung von Schokoladen dürfen Kakaobohnen nicht handelsüblicher Qualität sowie Kakaogrüs, Schalen, Keime und Kakaofett oder Rückstände der Kakaobutterextraktion durch Lösungsmittel nicht verwendet werden.

25. Schokolade — vorbehaltlich der Definition von Schokoladestreusel, Gianduja-Haselnußscho-kolade und Schokoladeüberzugsmasse — enthält: mindestens 35% Gesamtkakaotrockenmasse, mindestens 14% fettfreie Kakaotrockenmasse, mindestens 18% Kakaobutter.

¹⁾ Der Ausdruck handelsübliche Sachbezeichnung ist gleichzusetzen mit dem Begriff Verkehrsbezeichnung.

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

Für den österreichischen Markt ist auch die Bezeichnung Kochschokolade zulässig. So bezeichnete Schokolade weist jedoch in Folge der weniger feinen Bearbeitung meist ein etwas größeres Gefüge auf.

26. Haushaltsschokolade enthält:
mindestens 30% Gesamtkakaotrockenmasse,
mindestens 12% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 18% Kakaobutter.

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

27. Schokoladeüberzugsmasse (Couverture, Kuvertüre) enthält:
mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 31% Kakaobutter.

Falls die Schokoladeüberzugsmasse als „dunkle Schokoladeüberzugsmasse“ bezeichnet wird, enthält sie:

mindestens 16% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 31% Kakaobutter.

28. Milchsokolade — vorbehaltlich der Definition für Milchsokoladestreusel, Gianduja-Haselnußmilchsokolade und Milchsokoladeüberzugsmasse — wird aus Kakaoerzeugnissen (Abs. 24), Zucker (Saccharose) sowie aus Milch oder aus Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Rahm (der Begriff „Rahm“ wird gleichbedeutend mit den Begriffen „Sahne“ und „Obers“ verwendet) auch eingedickt oder getrocknet, Butter oder MilCHFett hergestellt und enthält:
mindestens 25% Gesamtkakaotrockenmasse,
mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 14% Gesamtmilchtrockenmasse,
mindestens 3,5% MilCHFett,
mindestens 25% Gesamtfett,
höchstens 55% Zucker (Saccharose).

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

Bezüglich der Bezeichnung Vollmilchsokolade wird auf Abs. 36 hingewiesen.

29. Haushaltsmilchsokolade wird aus Kakaoerzeugnissen (Abs. 24), Zucker (Saccharose) sowie aus Milch oder Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Rahm (vgl. Abs. 28) auch eingedickt oder getrocknet, Butter oder MilCHFett hergestellt und enthält:
mindestens 20% Gesamtkakaotrockenmasse,
mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 20% Gesamtmilchtrockenmasse,
mindestens 5% MilCHFett,

mindestens 25% Gesamtfett,
höchstens 55% Zucker (Saccharose).

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

30. Milchsokoladeüberzugsmasse entspricht den Anforderungen an Milchsokolade, jedoch beträgt der Gehalt an Gesamtfett mindestens 31%.

31. Weiße Schokolade wird aus Kakaobutter, Zucker (Saccharose) sowie Milch oder Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Rahm (vgl. Abs. 28) auch eingedickt oder getrocknet, Butter oder MilCHFett hergestellt.

Ein Zusatz von Farbstoffen erfolgt nicht. Weiße Schokolade enthält:

mindestens 20% Kakaobutter,
mindestens 14% Gesamtmilchtrockenmasse,
mindestens 3,5% MilCHFett,
höchstens 55% Zucker (Saccharose).

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

32. Magermilchsokolade wird aus Kakaoerzeugnissen (Abs. 24), Zucker (Saccharose), Magermilch und Magermilchpulver hergestellt und enthält:

mindestens 23,5% Gesamtkakaotrockenmasse,
mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 14% fettfreie Milchtrockenmasse,
höchstens 55% Zucker (Saccharose).

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

33. Rahmschokolade (Obers-, Sahneschokolade; vgl. Abs. 28) wird aus Kakaoerzeugnissen (Abs. 24), Zucker (Saccharose), Milch und Milch-erzeugnissen hergestellt und enthält:

mindestens 23,5% Gesamtkakaotrockenmasse,
mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse,
mindestens 7% MilCHFett,
mindestens 3% und höchstens,
14% fettfreie Milchtrockenmasse,
höchstens 55% Zucker (Saccharose).

Die Anteile werden nach Abzug des Gewichts etwaiger Zusätze gemäß Abs. 42 bis 45 berechnet.

34. Gianduja (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung) — Haselnußschokolade ist ein Erzeugnis, das aus Schokolade hergestellt wird, deren Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse 32% und an fettfreier Kakaotrockenmasse 8% beträgt und das ferner mindestens 20% und höchstens 40% fein gemahlene Haselnüsse enthält. Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlenden Haselnüsse, 60% des Gewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

Weiters ist der Zusatz von Milch oder Milcherzeugnissen zulässig, wobei jedoch das Enderzeugnis nicht mehr als 5% Gesamtmilchtrockenmasse enthält, wovon höchstens 1,25% MilCHFett sein dürfen.

35. Gianduja (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung) — Haselnußmilchschokolade ist ein Erzeugnis, das aus Milchschokolade, deren Mindestgehalt an Gesamtmilchtrockenmasse 10% beträgt, hergestellt wird und das mindestens 15% und höchstens 40% gemahlene Haselnüsse enthält. Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gesamtgewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlenden Haselnüsse, 60% nicht übersteigt.

36. Die Bezeichnungen „Schokolade“ und „Milchschokolade“ dürfen nur dann durch Aufschriften oder Bezeichnungen, die sich auf die Qualität beziehen, wie zB fein, edel, zartschmelzend, bitter, Vollmilch, ergänzt werden, wenn

- die Schokolade mindestens 43% Gesamtkakaotrockenmasse, und zwar mindestens 26% Kakaobutter;
- die Milchschokolade nicht mehr als 50% Zucker (Saccharose) und mindestens 30% Gesamtkakaotrockenmasse sowie 18% Milch-trockenmasse, und zwar mindestens 4,5% MilCHFett,

enthält.

Schokoladeerzeugnisse

37. Unter Schokoladestreusel oder Schokoladeflocken versteht man Schokolade in Form von Streusel oder Flocken mit: mindestens 32% Gesamtkakaotrockenmasse, mindestens 12% Kakaobutter.

38. Unter Milchschokoladestreusel oder Milchschokoladeflocken versteht man Milchschokolade in Form von Streusel oder Flocken mit: mindestens 20% Gesamtkakaotrockenmasse, mindestens 2,5% fettfreier Kakaotrockenmasse, mindestens 12% Gesamtmilchtrockenmasse, mindestens 3% MilCHFett, mindestens 12% Gesamtfett, höchstens 66% Zucker (Saccharose).

39. Gefüllte Schokolade ist ein gefülltes Erzeugnis, dessen Außenschicht, bezogen auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, aus mindestens 25% Schokolade, Haushaltsschokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltmilchschokolade, Gianduja-Haselnußmilchschokolade, Milchschokoladeüberzugsmasse oder weißer Schokolade besteh. Backwaren werden zur Füllung gefüllter Schokoladen nicht verwendet.

40. Pralinen (Schokoladebonbons, Schokoladenkonfekt) sind Erzeugnisse in mundgerechter Größe. Sie bestehen:

- aus gefüllter Schokolade;
- aus aufeinandergelegten Schichten aus Schokolade, Haushaltsschokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltmilchschokolade, Gianduja-Haselnußmilchschokolade, Milchschokoladeüberzugsmasse oder weißer Schokolade und Schichten aus anderen Lebensmitteln, soweit die Schichten der Schokoladen zumindest teilweise kar-sichtbar sind und mindestens 25%, bezogen auf das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, betragen;
- aus einem Gemisch aus Schokolade, Haushaltsschokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltmilchschokolade oder Milchschokoladeüberzugsmasse und anderen Lebensmitteln mit Ausnahme von
 - Getreidemehl und Stärken,
 - anderen Fetten als Kakaobutter und MilCHFett,soweit der Anteil der Schokoladen mindestens 25%, bezogen auf das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, beträgt.

Sonstige Anforderungen an Schokoladen und Schokoladeerzeugnisse

41. Schokoladen und Schokoladeerzeugnisse können anstelle von Zucker (Saccharose) enthalten:

- Traubenzucker (Dextrose), Fruktose, Laktose oder Maltose bis zu insgesamt 5% des Gesamtgewichts, ohne daß dies gekennzeichnet werden muß;
- Traubenzucker (Dextrose) mit einem Anteil von mehr als 5% und nicht mehr als 20% des Gesamtgewichts. In diesem Fall ist der handelsüblichen Sachbezeichnung die Angabe „mit Traubenzucker“ oder „mit Dextrose“ hinzuzufügen. Befinden sich diese Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in Verkehr gebracht, so braucht diese Angabe nur in den Begleitpapieren vermerkt zu sein.

42. Schokoladen, ausgenommen Gianduja-Haselnußschokolade und Gianduja-Haselnußmilchschokolade, dürfen andere Lebensmittel zugesetzt werden. Getreidemehl, Stärken sowie andere Fette als Kakaobutter und MilCHFett sowie Zubereitungen daraus sind ausgenommen, es sei denn, daß sie Bestandteile zugelassener Zusätze sind. Ein Zusatz von höchstens 5% Pflanzenfett ist unter der Voraussetzung zulässig, daß er auf der Verpackung kenntlich gemacht wird.

Der Anteil der zugesetzten Lebensmittel darf, bezogen auf das Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses,

1. nicht weniger als 5% und insgesamt nicht mehr als 40% betragen, wenn sie in Form von sicht- und trennbaren Stücken zugesetzt werden,
2. insgesamt nicht mehr als 30% betragen, wenn sie in nicht unterscheidbarer Form zugesetzt werden,
3. unbeschadet der Z 1 insgesamt nicht mehr als 40% betragen, wenn sie sowohl in Form von sicht- und trennbaren Stücken als auch in nicht unterscheidbarer Form zugesetzt werden.

Die zugesetzten Lebensmittel sind in Verbindung mit der handelsüblichen Sachbezeichnung anzugeben. Eine solche Angabe ist jedoch unzulässig bei:

1. Milch und Milcherzeugnissen, wenn das Fertigerzeugnis nicht Milkschokolade, Haubmilkschokolade, Magermilkschokolade, Rahmschokolade (Obers-, Sahneschokolade; vgl. Abs. 33), Milkschokoladeüberzugsmasse oder weiße Schokolade ist;
2. Kaffee und Spirituosen, wenn die Menge jedes dieser Stoffe weniger als 1% des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses ausmacht;
3. anderen Lebensmitteln, wenn sie in nicht unterscheidbarer Form mitverarbeitet wurden und die Menge jedes dieser Stoffe im Verhältnis zum Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses weniger als 5% beträgt.

Befinden sich diese Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in Verkehr gebracht, so braucht diese Angabe nur in den Begleitpapieren vermerkt zu sein.

43. Schokoladen, ausgenommen Gianduja-Haselnußschokolade und Gianduja-Haselnußmilkschokolade, gefüllte Schokoladen (Abs. 39) sowie Pralinen (Schokoladebonbons, Schokoladekonfekt) (Abs. 40) dürfen an der Oberfläche teilweise mit Lebensmitteln, deren Anteil höchstens 10% des Gesamtgewichts ausmacht, verziert werden. In diesem Falle umfassen die im Abs. 42 festgesetzten Obergrenzen von 40 bzw. 30% auch die Verzierungsstoffe.

44. Schokoladen und Schokoladeerzeugnissen können Lezithine und Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren zugesetzt werden. Nach Zusatz von Lezithinen und Ammoniumsalzen von Phosphatidsäuren dürfen Schokoladen und Schokoladeerzeugnisse, bezogen auf ihr Gesamtgewicht, höchstens 0,5% Phosphatide enthalten. Bei Haushaltsmilkschokoladen sowie bei Schokoladestreusel

oder Schokoladeflocken kann sich dieser Gehalt auf 1% erhöhen.

45. Schokoladen und Schokoladeerzeugnissen können Aromate (darunter fallen auch Gewürze), natürliche Aromen, natürliche Aromastoffe, Aromen aus natürlichen Aromastoffen, natürliche Aromastoffe sowie Ethylvanillin zugesetzt werden. Geruchs- und Geschmacksstoffe, die den Geschmack von Kakao, Schokolade oder Milchfett vortäuschen, werden nicht verwendet. Der handelsüblichen Sachbezeichnung ist eine Angabe über obige Zusätze hinzuzufügen bei:

- Kakaomasse, Schokoladeüberzugsmasse und Milkschokoladeüberzugsmasse;
- den verschiedenen Arten von Kakaopulver, Schokolade und Milkschokolade, außer Schokoladeüberzugsmasse und Milkschokoladeüberzugsmasse, sowie bei weißer Schokolade, wenn der Geschmack des Aromas oder des Aromas vorherrscht.

Diese Angabe erfolgt:

- bei Verwendung von Aromen durch den die handelsübliche Sachbezeichnung ergänzen den Hinweis „mit ... Geschmack“ oder „mit ... Aroma“ unter Angabe der Geschmacksrichtung in gleicher Schriftgröße, wobei jede Bezugnahme auf einen natürlichen Ursprung den natürlichen Aromen vorbehalten ist;
- bei Verwendung von Gewürzen und sonstigen Geruchs- oder Geschmacksstoffen durch Anführung ihres Namens;
- bei Verwendung von Ethylvanillin durch den Hinweis „mit Ethylvanillin“ oder mit „Ethylvanillin aromatisiert“.

Befinden sich diese Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in den Verkehr gebracht, so braucht die Angabe über obige Zusätze nur in den Begleitpapieren vermerkt zu sein.

46. Bei gefüllten Schokoladen und Pralinen (Schokoladebonbons, Schokoladekonfekt) in verpackter Form, die unter Verwendung von anderen Schokoladearten als Schokolade oder Schokoladeüberzugsmasse hergestellt wurden, sind die verwendeten Schokoladearten im Zusammenhang mit der handelsüblichen Sachbezeichnung anzugeben. Befinden sich diese Erzeugnisse in Verpackungen oder in Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg und werden sie nicht im Einzelhandel in Verkehr gebracht, so brauchen die Schokoladearten nur in den Begleitpapieren vermerkt zu sein.

Bei gefüllter Schokolade in verpackter Form ist zusätzlich die Art der verwendeten Füllung im Zusammenhang mit der handelsüblichen Sachbezeichnung anzugeben.

50. Die in den Abs. 39 bis 40 festgelegte Untergrenze von 25% für den Anteil der verschiedenen Schokoladen in gefüllten Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons, Schokoladekonfekt) gilt für das Gesamtgewicht des Erzeugnisses einschließlich der Verzierungen. Werden gefüllte Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons, Schokoladekonfekt) aus Schokoladen mit Zusätzen hergestellt, sind diese zugesetzten Lebensmittel nicht in den vorgeschriebenen Schokoladenteil von 25% einzurechnen.

§ 2. (1) Auf den Verpackungen, Behältnissen oder Etiketten von Kakaoerzeugnissen und Schokolade(erzeugnissen) sind leicht verständlich, an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und dauerhaft folgende Angaben zwingend anzubringen:

1. die handelsübliche Sachbezeichnung gemäß § 1;
2. der Name (Firma oder Firmenschlagwort) und die Anschrift der erzeugenden oder verpackenden Unternehmung oder eines in einem EWR-Mitgliedstaat niedergelassenen Verkäufers; bei ausländischen — nicht in einem EWR-Mitgliedstaat hergestellten — Waren ist das Ursprungsland anzugeben;
3. die Nettofüllmenge, außer bei Erzeugnissen, deren Nettofüllmenge weniger als 50 g beträgt; bei Erzeugnissen mit einer Nettofüllmenge von weniger als 50 g pro Stück, die in einer Überverpackung mit einer Gesamtfüllmenge von 50 g oder mehr enthalten sind, die Angabe der Nettofüllmenge auf der Überverpackung oder der Nettofüllmenge pro Stück auf jeder Einzelpackung, sofern diese Angabe von außen deutlich lesbar ist; bei Hohlfiguren kann die Mindestnettofüllmenge angegeben werden;
4. der Gehalt an Kakaotrockenmasse durch den Hinweis „Kakao: . . . % mindestens“ bei
 - gezuckertem Kakaopulver, gezuckertem Kakao, Schokoladepulver,
 - gezuckertem Haushaltskakaopulver, gezuckertem Haushaltskakao, Haushalts-schokoladenpulver,
 - fettarmem, magerem oder stark entöltem, gezuckertem Kakaopulver und fettarmem, magerem oder stark entöltem, gezuckertem Kakao,

- fettarmem, magerem oder stark entöltem, gezuckertem Haushaltskakaopulver und fettarmem, magerem oder stark entöltem gezuckerten Haushaltskakao,

- Schokolade, Haushaltsschokolade, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade;

5. auf verpackten Kakao- und Schokoladeerzeugnissen das Los (Charge); der Angabe geht der Buchstabe „L“ voraus, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von anderen Angaben. Die Angabe des Loses ist nicht erforderlich

- bei in Gegenwart des Käufers verpackten und zur Verkaufsvorbereitung verpackten Kakao- und Schokoladeerzeugnissen, wenn diese nur zur kurzfristigen Lagerung zur unmittelbaren Abgabe an den Letztverbraucher abgegeben werden sollen,

- wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist sowie

- bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt.

(2) Bei Phantasieerzeugnissen, wie Figuren, Zigaretten, Eiern sowie losen Pralinen (Schokoladebonbons, Schokoladekonfekt), die im Einzelhandel abgegeben werden, ist es ausreichend, die Kennzeichnungselemente nur auf einem in der Nähe der Ware befindlichen Schild anzubringen.

(3) Befinden sich die in § 1 definierten Erzeugnisse in Verpackungen oder Behältnissen mit einer Nettofüllmenge von mindestens zehn Kilogramm und werden sie nicht im Einzelhandel abgegeben, brauchen die in Abs. 1 Z 3 und 4 genannten Angaben nur auf den die Ware begleitenden Geschäftspapieren aufscheinen; bei den in § 1 unter Abs. 1 bis 5, 8 bis 10 genannten Erzeugnissen gilt dies auch für die in Abs. 1 Z 2 genannte Angabe.

§ 3. Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, die den bisher geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, dürfen bis 31. Dezember 1994 in Verkehr gebracht werden.

Krammer