

Bekendtgørelse om kakao-, chokolade- og vekaovarer [1](#)

I medfør af § 13, § 16, stk. 2, § 22, § 24, stk. 1 og 2, § 26, § 61, stk. 1 og 2, og § 78, stk. 3, i lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m. (fødevareloven) fastsættes:

Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter følgende fødevarer:

- 1) Kakao- og chokoladevarer som defineret i bilag 1, afsnit A, nr. 1-10.
- 2) Vekaovarer som defineret i bilag 1, afsnit A, nr. 11.

Sammensætning og tilvirkning

§ 2. Til fremstilling af de i §1, nr. 1 anførte produkter, må alene anvendes de i bilag 1, afsnit B anførte ingredienser, på de deri anførte betingelser.

§ 3. Ved fremstilling af chokoladevarer defineret i bilag 1, afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9 kan ud over kakaosmør tilsættes de andre vegetabiliske fedtstoffer, der er defineret og opført i bilag 2.

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte tilsætning må ikke udgøre mere end 5 % af det færdige produkt efter fradrag af den samlede vægt af de øvrige spiselige stoffer, der måtte være anvendt i overensstemmelse med bilag 1, afsnit B, uden at mindsteindholdet af kakaosmør eller kakaotørstof derved må reduceres.

§ 4. Beregning af procenter af mindsteindholdet i produkterne anført i bilag 1, afsnit A, nr. 3-10 skal ske efter metoderne anført i bilag 1, afsnit C.

Varebetegnelser og supplerende mærkningsbestemmelser

§ 5. De i bilag 1 anførte varebetegnelser er forbeholdt de deri nævnte produkter og skal benyttes i handelen som betegnelse for disse. Varebetegnelserne kan dog, i overensstemmelse med almindelig praksis, anvendes supplerende for at betegne andre produkter, som ikke kan forveksles med de i bilag 1 anførte.

Stk. 2. Varebetegnelsen »vekao« skal benyttes i handelen som betegnelse for de i bilag 1, afsnit A, nr. 11, nævnte produkter.

Stk. 3. Varebetegnelsen nævnt i stk. 2 skal anføres iøjnefaldende på pakkens forside og i forbindelse med navnet, som varen sælges under, samt i forbindelse med eventuelle illustrationer af varen.

§ 6. Varebetegnelsen for de i bilag 1, afsnit A, nr. 3-7 og 10, anførte produkter kan erstattes af betegnelsen »blandede chokolader« eller »blandede fyldte chokolader« eller lignende betegnelse, såfremt disse produkter sælges i blandinger.

Stk. 2. Benyttes de i stk. 1 anførte betegnelser, kan der opstilles en samlet ingrediensliste for alle de produkter, der indgår i blandingen.

§ 7. Varebetegnelserne »mørk chokolade«, »mælkechokolade« og »overtrækschokolade«, som omhandlet i bilag 1, kan suppleres med angivelser og betegnelser, der vedrører kvaliteten, såfremt:

1) Mørk chokolade har et indhold på mindst 43 % kakaotørstof, heraf mindst 26 % kakaosmør.

2) Mælkechokolade har et indhold på mindst 30 % kakaotørstof og mindst 18% mæketørstof, der er fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde, eller helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt, heraf mindst 4,5 % mælkefedt.

3) Overtrækschokolade har et indhold på mindst 16 % affedt kakaotørstof.

§ 8. Varebetegnelsen »vekao« kan for de i bilag 1, afsnit A, nr. 11, definerede produkter suppleres med angivelserne: »Pulver«, »mørk«, »lys« eller »dessert«.

§ 9. For de i bilag 1, afsnit A, nr. 2, litra c og d, samt nr. 3-5, 8 og 9, anførte kakao- og chokoladevarer skal det samlede kakaotørstofindhold oplyses i mærkningen med angivelsen »mindst % kakaotørstof«.

§ 10. For varerne nævnt i bilag 1, afsnit A, nr. 2, litra b, og afsnit A, nr. 2, litra d, 2. punktum, skal mærkningen angive indholdet af kakaosmør.

§ 11 Chokoladevarer, der i henhold til § 3 indeholder andre vegetabiliske fedtstoffer end kakao-smør, skal i mærkningen suppleres med angivelsen »Indeholder også andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør«.

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte supplerende angivelse skal være iøjnefaldende og klart læselig. Angivelsen skal stå i samme synsfelt som ingredienslisten, være klart adskilt fra denne og stå med mindst lige så stor skrift og med fede typer i nærheden af varebetegnelsen.

Stk. 3. Uanset stk. 2, kan varebetegnelsen også stå andre steder.

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 12 Med bøde straffes den, der overtræder §§ 2-4, § 5, stk. 1, 1. pkt., § 5, stk. 2-3, § 7, §§ 9-10 eller § 11, stk. 1 eller 2.

(udtrykt som oliesyre)

- »Overtræk«, skal produktet indeholde mindst 35 % kakaotørstof i alt, heraf mindst 31 % kakaosmør og mindst 2,5 % affedtet kakaotørstof.

- »Gianduia« (eller en af de afledte former af ordet »gianduia«) nøddechokolade, skal produktet for det første være fremstillet af chokolade, som indeholder mindst 32 % kakaotørstof i alt, heraf mindst 8 % affedt kakaotørstof, og for det andet af fint knuste hasselnødder i sådanne mængder, at 100 g af varen indeholder mindst 20 g og højst 40 g hasselnødder. Følgende kan tilsættes:
 - 1) Mælk og/eller mæketørstof, fremstillet ved inddampning, i et sådant forhold, at det færdige produkt højst indeholder 5 % mæketørstof.
 - 2) Hele eller hakkede mandler, hasselnødder og andre nøddesorter i sådanne mængder, at de sammen med de fint knuste hasselnødder højst udgør 60 % af produktets samlede vægt.

4. Mælkechokolade

- a) Det produkt, der er fremstillet af kakaoprodukter, sukker og mælk eller mælkeprodukter, og som, med forbehold af litra b), indeholder:
 - mindst 25 % kakaotørstof i alt
 - mindst 14 % mæketørstof, der er fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde, eller af helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt
 - mindst 2,5 % affedt kakaotørstof
 - mindst 3,5 % mælkefedt
 - og mindst 25 % fedtstof (bestående af kakaosmør og mælkefedt) i alt.
- b) Hvis denne betegnelse imidlertid suppleres med ordene:
 - »Krymmel« eller »flager«, skal produktet i form af krymmel eller flager indeholde mindst 20 % kakaotørstof og mindst 12 % mæketørstof, der er fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde, eller af helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt samt mindst 12 % fedtstof (bestående af kakao-smør og mælkefedt) i alt.
 - »Overtræk«, skal produktet indeholde mindst 31 % fedtstof (bestående af kakaosmør og mælkefedt) i alt.
 - »Gianduia« (eller en af de afledte former af ordet »gianduia«) nøddemælkechokolade, skal produktet for det første være fremstillet af mælkechokolade, som mindst indeholder 10 % mæketørstof fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde, eller af helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt og for det andet af fint knuste hasselnødder i sådanne mængder, at 100 g af produktet indeholder mindst 15 g og højst 40 g hasselnødder. Der kan også tilsættes hele eller hakkede mandler, hasselnødder og andre nøddesorter i sådanne mængder, at de sammen med de fint knuste hasselnødder højst udgør 60% af produktets samlede vægt.
- c) Når i denne betegnelse ordet »mælk« erstattes med:
 - »fløde«, skal produktet indeholde mindst 5,5 % mælkefedt
 - »skummetmælk«, må produktet højst indeholde 1 % mælkefedt.

5. Lys mælkechokolade

Det produkt, der er fremstillet af kakaoprodukter, sukker og mælk eller mælkeprodukter, og som indeholder:

- mindst 20 % kakaotørstof i alt
- mindst 20 % mælketørstof, der er fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde, eller af helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt
- mindst 2,5 % affedt kakaotørstof
- mindst 5 % mælkefedt
- og mindst 25 % fedtstof (bestående af kakaosmør og mælkefedt) i alt.

6. Hvid chokolade

Det produkt, der er fremstillet af kakaosmør, mælk eller mælkeprodukter og sukker, og som indeholder mindst 20 % kakaosmør og mindst 14 % mælketørstof, der er fremstillet af helt eller delvis inddampet sødmælk, letmælk eller skummetmælk, fløde, eller af helt eller delvis inddampet fløde, smør eller mælkefedt, hvoraf mindst 3,5 % er mælkefedt.

7. Fylt chokolade

Det fyldte produkt, overtrukket med et af de i nr. 3-6 definerede produkter. Betegnelsen gælder ikke produkter, hvis indre består af finere bagværk, konditor- og biskuitvarer eller konsumis. Den chokolade, som den fyldte chokolade er overtrukket med, skal udgøre mindst 25 % af varens samlede vægt.

8. Chocolate a la taza

Det produkt, der er fremstillet af kakaoprodukter, sukker samt mel eller stivelse af hvede, ris eller majs, og som indeholder mindst 35 % kakaotørstof i alt, hvoraf mindst 18 % kakaosmør og mindst 14 % affedt kakaotørstof, og højst 8 % mel eller stivelse.

9. Chocolate familiar a la taza

Det produkt, der er fremstillet af kakaoprodukter, sukker samt mel eller stivelse af hvede, ris eller majs, og som indeholder mindst 30 % kakaotørstof i alt, hvoraf mindst 18 % kakaosmør og mindst 12 % affedt kakaotørstof, og højst 18 % mel eller stivelse.

10. Dessertchokolade

Det produkt, der kan spises i en enkelt mundfuld, og som består af:

- fyldt chokolade eller
- ren chokolade eller en sammensætning eller blanding af chokolade, som defineret i nr. 3-6, og andre spiselige stoffer, forudsat at chokoladen udgør mindst 25 % af produktets samlede vægt.

11. Vekaovare

Det produkt, der er et kakao- og chokoladelignende konfektprodukt, der alene består af eller er overtrukket med varer,

- der ikke opfylder definitionerne i nr. 1-10,
- og som efter en samlet bedømmelse af smag, udseende, sammensætning, øvrige beskaffenhed, anvendelse og den måde, hvorpå det markedsføres, kan betragtes som en efterligning af eller erstatningsvare for kakao- og chokoladevarer.

B. Tilladte ingredienser til de i afsnit A, punkt 1-10 anførte produkter

Tilsætning af spiselige stoffer

1. Med forbehold af § 3 og § 11 og afsnit B, nr. 2, kan der til de chokoladeprodukter, der er defineret i afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9, også tilsættes andre spiselige stoffer.

Dog er tilsætning af :

- Animalske fedtstoffer og tilberedninger heraf, som ikke udelukkende stammer fra mælk, forbudt.
- Mel eller stivelse kun tilladt, såfremt tilsætningen heraf er i overensstemmelse med definitionerne i afsnit A, nr. 8 og 9.

Mængden af disse tilladte spiselige stoffer må ikke overstige 40 % af det færdige produkts samlede vægt.

2. Kun aromaer, som ikke efterligner smagen af chokolade eller mælkefedt, kan tilsættes de produkter, der er defineret i afsnit A, nr. 2-6, 8 og 9.

C. Beregning af procenter

Mindsteindholdet i produkterne i afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9, beregnes efter fradrag af vægten af de i afsnit B omhandlede ingredienser. For produkterne i afsnit A, nr. 7 og 10, beregnes mindsteindholdet efter fradrag af vægten af de i afsnit B omhandlede ingredienser samt vægten af fyldet.

For så vidt angår de i afsnit A, nr. 7 og 10 definerede produkter, beregnes indholdet af chokolade i forhold til den samlede vægt af det færdige produkt, incl. fyldet.

D. Former for sukker

Ved former for sukker forstås i denne bekendtgørelse ikke kun sådanne former for sukker, som er omfattet af Rådets direktiv 73/437/EØF af 11. december 1973 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om visse former for sukker, bestemt til menneskeføde (EF-Tidende 1973 L 356, s. 71). [1](#)

[1](#) Direktivet er pr. 12. januar 2002 erstattet af Rådets direktiv 2001/111/EF af 20. december 2001 om visse former for sukker bestemt til konsum (EF-Tidende 2002 L10, s. 53).

Bilag 2

Vegetabiliske fedtstoffer omhandlet i § 3, stk. 1

De vegetabiliske fedtstoffer, der er nævnt i § 3, stk. 1, er ublandede eller blandede kakaosmørækvi~valenter og skal være i overensstemmelse med følgende kriterier:

- a) De skal udgøre vegetabiliske fedtstoffer uden indhold af laurinsyre med stort indhold af symmetri~ske monoumættede triglycerider af POP-, POST- og StOSt-typen. [2\)](#)
- b) De kan i et hvilket som helst forhold blandes med kakaosmør og er forenelige med dets fysi~ske egenskaber (smeltepunkt og krystalliseringsstemperatur, smeltehastighed, behov for hærd~ning).
- c) De fremstilles udelukkende ved raffinering og/eller fraktionering. Enzymatisk ændring af trigly~ceridstrukturen er udelukket.

I overensstemmelse med disse kriterier kan følgende vegetabiliske fedtstoffer udvundet af nedenstå~ende planter anvendes:

De vegetabiliske fedtstoffers sædvanlige betegnelse	Den videnskabelige betegnelse for de planter, som fedtstofferne kan udvindes af
Illipesmør, borneotalg eller tengawang	Shorea spp.
Palmeolie	Elaeis guineensis Elaeis olifera
Salsmør	Shorea robusta
Sheasmør	Butyrospermum parkii
Kokumolie	Garcinia indica
Mangokerneolie	Mangifera indica

Til fremstilling af chokolade, der anvendes til fremstilling af konsumis og lignende frosne produkter, kan der endvidere anvendes kokosolie, der er udvundet af *Cocos nucifera* L .

[2](#) P (palmitinsyre), O (oliesyre), St (stearinsyre).

Officielle noter

[1](#) Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/36/EF af 23. juni 2000 om kakao-, og chokoladearter bestemt til konsum (EF-Tidende 2000 L 197, s. 19).