

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1. **”Kaakaovoi”** on kaakaopavuista tai kaakaopapujen osista saatava rasva, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- vapaiden rasvahappojen pitoisuus (öljyhappona ilmaistuna) enintään 1,75 %
- saippuoitumaton aines (määritelty käytännöllä petrolieetteriä) enintään 0,5 %, paitsi jos kyseessä on puristettu kaakaovoi, jolloin pitoisuus saa olla enintään 0,35 %.

2.

a) **”Kaakaojauhe”, ”kaakao”** on tuote, joka on saatu puhdistettuja, kuorittuja ja paahdettuja kaakaopapuja jauhamalla ja jossa on vähintään 20 % kaakaovoita laskettuna kuiva-aineen painosta ja enintään 9 % vettä.

b) **”Vähärasvainen kaakaojauhe”, ”vähärasvainen kaakao”**, on kaakaojauhe, jossa on alle 20 % kaakaovoita laskettuna kuiva-aineen painosta.

c) **”Suklaajauhe”** on tuote, joka koostuu kaakaojauheen ja sokereiden seoksesta, jossa on vähintään 32 % kaakaojauhetta.

d) **”Sokeroitu kaakaojauhe”, ”sokeroitu kaakao”, ”suklaajuomajauhe** on tuote, joka koostuu kaakaojauheen ja sokereiden seoksesta, jossa on vähintään 25 % kaakaojauhetta. Näitä nimityksiä on täydennettävä maininnalla ”vähärasvainen”, jos tuote on vähärasvainen b alakohdassa määritetyllä tavalla.

3. **”Suklaa”, ”tumma suklaa”**

a) on tuote, joka on valmistettu kaakaotuotteista ja sokerista ja jossa, ellei b alakohdasta muuta johdu, kaakaokuiva-aineen kokonaispitoisuus on vähintään 35 % ja jossa on vähintään 18 % kaakaovoita ja vähintään 14 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta.

b) Jos tuotenimeä täydennetään maininnalla:

- *sirote* tai *hiutaleet*, tuotteessa on oltava vähintään 32 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 12 % kaakaovoita ja vähintään 14 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta;

- *kuorrute*, tuotteessa on oltava vähintään 35 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 31 % kaakaovoita ja vähintään 2,5 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta;

- *Giandujapähkinä* (tai jokin sanan ”Gianduja” johdannainen), tuote on valmistettu

- suklaasta, jossa on vähintään 32 % kaakaokuiva-ainetta, josta vähintään 8 % on rasvatonta kaakaokuiva-ainetta ja

- hienoksi jauhetuista hasselpähkinöistä siten, että 100 grammassa tuotetta on vähintään 20 grammaa ja enintään 40 grammaa hasselpähkinöitä.

Tuotteeseen voidaan lisätä:

- maitoa ja/tai haihduttamalla saatua maidon kuiva-ainetta siten, että lopputuote sisältää enintään 5 % maidon kuiva-ainetta,

- manteleita, hasselpähkinöitä ja muita pähkinöitä joko kokonaisena tai rouhittuna siten, että niitä on yhdessä jauhetun hasselpähkinän kanssa enintään 60 % tuotteen kokonaispainosta.

4. **”Maitosuklaa”**

a) on tuote, joka on valmistettu kaakaotuotteista, sokereista ja maidosta tai maitotuotteista ja jossa, ellei b alakohdasta muuta johdu, on:

- vähintään 25 % kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 14 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua

maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta,

- vähintään 2,5 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 3,5 % maitorasvaa, ja jonka

- kokonaisrasvapitoisuus (kaakaovoita ja maitorasvaa) on vähintään 25 %.

b) Jos tuotteen nimeä täydennetään maininnalla:

- *sirote* tai *hiutaleet*, tuotteessa on oltava vähintään 20 % kaakaokuiva-ainetta ja vähintään 12 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa, kermaa, taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta, ja tuotteen kokonaisrasvapitoisuuden (kaakaovoita ja maitorasvaa) on oltava vähintään 12 %;

- *kuorrute*, tuotteen kokonaisrasvapitoisuuden (kaakaovoita ja maitorasvaa) on oltava vähintään 31 %;

- *Giandujapähkinä* (tai jokin sanan ”Gianduja” johdannainen), tuote on saatu

- maitosuklaasta, jossa on vähintään 10 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa tai osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta ja

- hienoksi jauhetuista hasselpähkinöistä siten, että 100 grammassa tuotetta on vähintään 15 grammaa ja enintään 40 grammaa hasselpähkinöitä.

Tuotteeseen voidaan lisätä myös mantelita, hasselpähkinöitä ja muita pähkinöitä joko kokonaisena tai rouhittuna siten, että niitä on yhdessä jauhetun hasselpähkinän kanssa enintään 60 % tuotteen kokonaispainosta.

c) Jos tuotteen nimessä sana ”maito” on korvattu maininnalla

- ”kermasta valmistettu”, tuotteessa täytyy olla vähintään 5,5 % maitorasvaa,

- ”rasvattomasta maidosta valmistettu”, tuotteessa saa olla enintään 1 % maitorasvaa.

5. ”**Vaalea maitosuklaa**” on tuote, joka on valmistettu kaakaotuotteista, sokereista ja maidosta tai maitotuotteista ja jossa on

- vähintään 20 % kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 20 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta,

- vähintään 2,5 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 5 % maitorasvaa, ja jonka

- kokonaisrasvapitoisuus (kaakaovoita ja maitorasvaa) on vähintään 25 %.

6. ”**Valkoinen suklaa**” on tuote, joka on valmistettu kaakaovoista, maidosta tai maitotuotteista sekä sokereista ja jossa on vähintään 20 % kaakaovoita ja vähintään 14 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta, ja josta vähintään 3,5 % on maitorasvaa.

7. ”**Täytesuklaa**”, ”**...täytteen suklaa**”, ”**... sisältävä suklaa**” on täytetty tuote, jonka ulkokuori muodostuu jostain 3, 4, 5 ja 6 kohdassa määritellystä tuotteesta. Nimitys ei tarkoita tuotetta, jonka sisus muodostuu leipomo-, konditoria- tai keksituotteista taikka jäätelön tai mehujään kaltaisista jäädytetyistä valmisteista. Tuotteen ulkokuorena olevan suklaan määrän on oltava vähintään 25 % tuotteen kokonaispainosta.

8. ”**Chocolate al la taza**” on kaakaotuotteista, sokereista sekä vehnä-, riisi- tai maissijauhoista tai vehnä-, riisi- tai maissitärkkelyksestä valmistettu tuote, jossa on vähintään 35 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 18 % kaakaovoita ja vähintään 14 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta sekä enintään 8 % jauhoja tai tärkkelystä.

9. ”**Chokolade familiar a la taza**” on kaakaotuotteista, sokereista sekä vehnä-, riisi- tai maissijauhoista tai vehnä-, riisi- tai maissitärkkelyksestä valmistettu tuote, jossa on vähintään 30 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 18 % kaakaovoita ja vähintään 12 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta sekä enintään 18 % jauhoja tai tärkkelystä.

10. ”**Suklaakonvehti**”, ”**praliini**” on yhden suupalan kokoinen tuote, joka koostuu täytesuklaasta tai suklaasta tai suklaan, sellaisena kuin se on määritelty 3, 4, 5 tai 6 kohdassa, ja muiden syötävien aineiden yh-

distelmästä tai sekoituksesta edellyttäen, että suklaata on vähintään 25 % tuotteen kokonaispainosta.

Sokerit

Tässä asetuksessa sokereilla ei tarkoiteta yksinomaan sokereita, joita säännellään direktiivillä 2001/111/EY.

Prosenttiosuuksien laskeminen

Tämän liitteen kohdassa 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 mainitut vähimmäispitoisuudet on laskettava

siten, että ensin vähennetään asetuksen 3 §:ssä mainittujen muiden ainesosien paino. Tämän liitteen kohdassa 7 ja 10 mainitut vähimmäispitoisuudet lasketaan siten, että ensin vähennetään asetuksen 3 §:ssä mainittujen muiden ainesosien paino sekä täyteen paino. Näiden tuotteiden suklaapitoisuudet lasketaan suhteessa lopullisen tuotteen kokonaispainoon, jossa on mukana täyte.

SALLITUT KASVIRASVAT

Tämän asetuksen 4 §:ssä mainitut kasvirasvat, joko sellaisenaan tai sekoitettuina, vastaavat kaakaovoita ja niiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) Ne ovat lauriinihappoa sisältämättömiä kasvirasvoja, joissa on paljon POP-, POST- ja StOSt⁽¹⁾ -tyyppisiä symmetrisiä monotydytyttymättömiä triglyseridejä.

b) Ne sekoittuvat missä suhteessa tahansa kaakaovoihin ja sopivat yhteen sen fysikaalisten ominaisuuksien kanssa (sulamispiste ja kiteytymislämpötila, sulamisnopeus, temperoinnin tarve).

c) Ne valmistetaan yksinomaan puhdistamalla ja/tai fraktioimalla eikä triglyseridien rakennetta ole entsyymaattisesti muutettu.

Näiden vaatimusten mukaisesti saadaan käyttää seuraavia kasvirasvoja, jotka on saatu seuraavista kasveista:

Näiden vaatimusten mukaisesti saadaan käyttää seuraavia kasvirasvoja, jotka on saatu seuraavista kasveista:

Kasvirasvan tavanomainen nimitys	Niiden kasvien tieteellinen nimi, joista mainitut rasvat voidaan saada
1. Illipe, Borneo tallow tai Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
2. Palmuöljy	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Karite, Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mangoydinöljy	<i>Mangifera indica</i>

⁽¹⁾ P (palmitiinihappo), O (öljyhappo), St (steariinihappo)