

Kurztitel

Schokoladeverordnung

Kundmachungsorgan

BGBl. II Nr. 628/2003

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 1

Inkrafttretensdatum

31.12.2003

Index

82/05 Lebensmittelrecht

Text**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 entöltes 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 40g 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. Milchsokolade

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 Milchsokolade 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. Haushaltsmilchsokolade

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 MilCHFett enthält,
- mindestens 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse enthält,
- mindestens 5% MilCHFett enthält,
- einen Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und MilCHFett) 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% MilCHFett aus teilweise oder vollständig dehydratisierter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Obers/Sahne, teilweise oder vollständig dehydratisiertem(r) Obers/Sahne, Butter oder MilCHFett 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.

Schlagworte

Kakaoerzeugnis, Weizenstärke, Reisstärke

Zuletzt aktualisiert am

30.10.2017

Gesetzesnummer

20003127

Dokumentnummer

NOR40048914