

Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse wird wie folgt geändert:

Art. 2 Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten die in Anhang 1 definierten Mono- und Disaccharide.

Art. 3 Erzeugnisse aus Zuckerarten

Als Erzeugnisse aus Zuckerarten gelten Lebensmittel gemäss Anhang 1a.

Art. 4-9

Aufgehoben

Art. 11 Abs. 1 und 2

¹ Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker mit getrockneter Vanillefrucht. Vanillezucker muss die Anforderungen nach Anhang 1a erfüllen.

² Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker mit Vanillin. Vanillinzucker muss die Anforderungen nach Anhang 1a erfüllen.

Art. 13

Zuckerarten in tablettierter Form dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 1a erfüllen.

Art. 13a Sachbezeichnung

¹ Die im Anhang 1 aufgeführten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und zur Bezeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

SR

¹ SR 817.022.101

- ² Wird Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.
- ³ Wird getrockneter Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.
- ⁴ Enthält Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup mehr als 5 Massenprozent Fructose, bezogen auf die Trockenmasse, so ist er als Glucose-Fructosesirup oder als Fructose-Glucosesirup beziehungsweise als getrockneter Glucose-Fructosesirup oder als getrockneter Fructose-Glucosesirup zu bezeichnen, je nachdem, ob der Glucose- oder der Fructosebestandteil den grösseren Anteil ausmacht.
- ⁵ Fruchtsüsse wird als solche, allenfalls unter Voranstellung des Namens der Ausgangsfrucht (-früchte) bezeichnet.
- ⁶ Bei Isomaltulose ist der Begriff «Isomaltulose» auf der Produktetikette oder -verpackung oder im Zutatenverzeichnis der jeweiligen Lebensmittel anzugeben.
- ⁷ Bei D-Tagatose ist der Begriff «D-Tagatose» auf der Produktetikette oder -verpackung oder im Zutatenverzeichnis der jeweiligen Lebensmittel anzugeben.

Art. 14 übrige Kennzeichnung

- ¹ Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 10 und Ziffern 1-13 des Anhangs 1, welche weniger als 20 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.
- ² Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup (Ziffer 4-6 des Anhang 1) ist der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.
- ³ Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist in der Etikettierung der Zusatz «kristallisiert» anzugeben.
- ⁴ Die Sachbezeichnung «Trehalose» ist mit einer deutlich erkennbar angebrachten und gut leserlichen Fussnote mit der Angabe, «Trehalose ist eine Glukosequelle» zu ergänzen.
- ⁵ Bei Fruchtsüssen dürfen hervorhebende Bezeichnungen wie «Natur-», «natürlich», «Voll-», «Vollwert», oder sinngemäss nicht verwendet werden.
- ⁶ Auf das Vorhandensein von Sorbit in Fruchtsüsse oder in fruchtsüssehaltigen Produkten wird dann hingewiesen, wenn vom Fertigprodukt bei üblicher Verzehrsmenge eine abführende Wirkung erwartet werden kann. In diesem Fall ist der Warnhinweis «Sorbit kann in Mengen ab 10 g pro Tag abführend wirken, das entspricht...» (z.B. Teelöffel, Stück, g ml) anzubringen.
- ⁷ In einer mittels Sternchen (*) deutlich erkennbar angebrachten Fussnote zum Begriff «Isomaltulose» ist die Angaben «Isomaltulose ist eine Glukose- und Fruktosequelle» zu machen, welche in einer Schrift zu setzen ist, die mindestens die gleiche Grösse wie das Verzeichnis der Zutaten hat.
- ⁸ In einer mittels Sternchen (*) deutlich erkennbar angebrachten Fussnote zum Begriff «D-Tagatose» ist die Angaben «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» zu machen, wenn mehr als 15g D-Tagatose und bei Getränken mehr als 1%

D-Tagatose vorhanden sind. Dieser Hinweis ist in einer Schrift zu setzen, die mindestens die gleiche Grösse wie das Verzeichnis der Zutaten hat.

Art. 15

Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder bei der Fructosegewinnung aus Mais anfällt.

Art. 17 Abs. 3

Aufgehoben

Art. 23 Abs. 3

³ Im Rahmeis dürfen keine Fette enthalten sein, die nicht von Zutaten stammen, die nach Artikel 22 Abs. 2 und Artikel 23 Abs. 1 erlaubt sind.

Art. 31 Abs. 4

⁴ Kakaobutter ist das Fett, das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnen wird. Er muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

Art. 32, Abs. 1, 3 und 5

¹ Kakaopulver (Kakao) ist ein Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

³ Gezuckertes Kakaopulver (gezuckerter Kakao, Trinkschokoladenpulver) ist ein durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnenes Erzeugnis. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

⁵ Schokoladenpulver ist ein durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnenes Erzeugnis. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

Gliederungstitel vor Art. 34

2. Abschnitt: Schokolade und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao

Art. 37

Magermilchschokolade ist Milchsokolade mit einem Anteil Magermilch (flüssig oder getrocknet). Sie muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 41 Abs. 2 Bst. a

² Erlaubt ist die Zugabe von:

- a. Milch und/oder aus verdampfter Milch stammende Milchtrockenmasse; das Enderzeugnis darf nicht mehr als 5 Massenprozent Gesamtmilchtrockenmasse enthalten;

Art. 43

Weisse Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch oder Milcherzeugnissen. Sie muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 43a Chocolate a la taza und Chocolate familiar a la taza

Chocolate a la taza und Chocolate familiar a la taza sind Erzeugnisse aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 44 Abs. 1

¹ Schokoladeüberzugsmasse (Schokolade-Couverture, Couverture) ist Schokolade mit einem Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse, an Kakaobutter und an entölter Kakaotrockenmasse nach Anhang 5.

Art. 45

¹ Gefüllte Schokolade (Schokolade mit ...füllung) ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 41–44 besteht. Sie muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt an verwendeter Schokolade enthalten.

² Backwaren, Feine Backwaren oder Speiseeis, welche eine Aussenschicht im Sinne von Absatz 1 aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

Art. 46, Bst. c und d

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus:

- c. zusammengesetzten Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 41–44 und Schichten aus anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen; oder
- d. einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 43–44 und anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen.

Art. 48, Abs. 2 und 3

² Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Mindestgehalt nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäss Artikel 51 Absatz 2 sowie des Gewichts der Füllung berechnet.

³ Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Schokoladeanteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, einschliesslich der Füllung berechnet.

Art. 51 Abs. 1 und 3

¹ Neben Kakaobutter dürfen die in Anhang 6 beschriebenen und dort aufgeführten pflanzlichen Fetten den Schokoladen nach den Artikeln 34-37 sowie 43-44 bis zu 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisse mit Abzug der des Anteils an den weiteren Zutaten nach Art. 51 Abs. 2 zugesetzt werden. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

³ Soweit nicht ausdrücklich zugelassen, ist die Zugabe von Getreidemehl, Stärke sowie von tierischen Fetten und Ölen, mit Ausnahme von Milchlakt, nicht gestattet.

Art. 52 Abs. 3 und 4

³ Die Sachbezeichnungen dürfen ergänzend zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, sofern diese nicht mit den umschriebenen Erzeugnissen verwechselt werden können.

⁴ Bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 34-43 und 44-46 (ohne 43a), welche als Mischungen in Verkehr gebracht werden, könne die Sachbezeichnungen ersetzt werden «Schokolademischung/Pralinemischung" oder «Mischung von gefüllter Schokolade/Mischung gefüllter Pralinés" oder eine ähnliche Bezeichnung.

Art. 53 Abs. 1 Einleitungssatz und Buchstaben j-s, 1bis und 4

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV ist der Mindestgehalt an Kakao-trockenmasse in Massenprozent als «Kakao: ... % mindestens" anzugeben bei:

- j Schokoladenpulver
- k Schokoladestreusel und Schokoladeflocken
- l Schokoladeüberzugsmasse
- m Gianduja- Haselnussschokolade
- n Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken
- o Milkschokoladeüberzugsmasse
- p Gianduja- Haselnusmilkschokolade
- q Rahmschokolade
- r Magermilkschokolade
- s Chocolate a la taza und Chocolate familiar a la taza

^{1bis} Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV ist der Gehalt an Kakaobutter anzugeben bei:

- a fettarmen Kakaopulver;
- b fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver

⁴ Bei Schokoladeerzeugnissen, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen auf dem Etikett zusätzlich den ins Auge fallenden und deutlich lesbaren Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen. Dieser Hinweis erscheint im selben Blickfeld wie die Liste der Zutaten, deutlich abgesetzt von dieser Liste, in mindestens genauso grosser Schrift und in Fettdruck und in der Nähe der Sachbezeichnung.

II

¹ Die Anhänge 1, 4 und 5 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

² Diese Verordnung erhält den zusätzlichen Anhang 6 gemäss Beilage.

III

Übergangsbestimmung der Änderung vom...

Die von den Änderungen nach Ziffer I betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. März 2010. nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Änderung tritt am 1. April 2009 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

Anhang 1
(Art. 2, 13a und 14)

Zuckerarten

1. Zucker (Weisszucker)

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| a. Polarisation | min. 99,7 °Z |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,04 Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen | max. 0,06 Massenprozent |

2. Halbweisszucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| a. Polarisation | min. 99,5 °Z |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,1 Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen | max. 0,1 Massenprozent |

3. Rohzucker

Rohzucker ist teilweise gereinigte Saccharose, welche aus teilweise gereinigtem Zuckersaft kristallisiert wurde ohne weitere Reinigung ausser der Zentrifugation oder der Trocknung. Charakteristisch sind die mit einem Melassefilm überzogenen Saccharosekristalle.

4. Flüssigzucker

Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| a. Trockenmasse | min. 62 Massenprozent |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0 ± 0,2) | max. 3 Massenprozent ^a |
| c. Leitfähigkeitsasche | max. 0,1 Massenprozent ^a |

5. Invertflüssigzucker

Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und welche den folgenden Merkmalen entspricht:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| a. Trockenmasse | min. 62 Massenprozent |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0 ± 0,1) | min. 3 Massenprozent ^a |
| | max. 50 Massenprozent ^a |
| c. Leitfähigkeitsasche | max. 0,4 Massenprozent ^a |

6. Invertzuckersirup

Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter

Saccharose welche den folgenden Anforderungen entspricht:

- | | | |
|---|----------|----------------------------|
| a. Trockenmasse | min. 62 | Massenprozent |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: $1,0 \pm 0,1$) | über 50 | Massenprozent ^a |
| c. Leitfähigkeitsasche | max. 0,4 | Massenprozent ^a |

7. Glukosesirup

Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke und/oder Inulin gewonnenen Sacchariden, mit folgenden Merkmalen:

- | | | |
|-----------------------|---------|--|
| a. Trockenmasse | min. 70 | Massenprozent |
| b. Dextrosäquivalent | min. 20 | Massenprozent ^a ,
in D-Glukose ausgedrückt |
| c. Sulfatasche | max. 1 | Massenprozent ^a |
| d. Gehalt an Fruktose | max. 5 | Massenprozent ^a |

8. getrockneter Glukosesirup

Teilweise getrockneter Glukosesirup mit folgenden Merkmalen:

- | | | |
|-----------------------|---------|--|
| a. Trockenmasse | min. 93 | Massenprozent |
| b. Dextroseäquivalent | min. 20 | Massenprozent ^a ,
in D-Glukose ausgedrückt |
| c. Sulfatasche | max. 1 | Massenprozent ^a |
| d. Gehalt an Fruktose | max. 5 | Massenprozent ^a |

9. Traubenzucker (Glukose oder Dextrose), kristallwasserhaltig

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die folgende Merkmalen entspricht:

- | | | |
|-----------------------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an D-Glukose (Dextrose) | min. 99,5 | Massenprozent ^a |
| b. Trockenmasse | min. 90 | Massenprozent |
| c. Sulfatasche | max. 0,25 | Massenprozent ^a |

10. Traubenzucker (Glukose oder Dextrose), kristallwasserfrei

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser mit folgenden Merkmalen:

- | | | |
|----------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an Glukose | min. 99,5 | Massenprozent ^a |
| b. Trockenmasse | min. 98 | Massenprozent |
| c. Sulfatasche | max. 0,25 | Massenprozent ^a |

11. Fruchtzucker (Fruktose, Laevulose)

Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:

- | | | |
|-----------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an Fruktose | min. 98 | Massenprozent ^a |
| b. Trockenmasse | min. 99,5 | Massenprozent |
| c. Sulfatasche | max. 0,1 | Massenprozent ^a |

d. Gehalt an Glukose max. 0,5 Massenprozent

12. Milchzucker (Laktose)

Milchzucker (Lactose) ist eine in der Milch natürlicherweise vorkommende Zuckerart, welche üblicherweise aus Molke gewonnen wird und folgenden Merkmalen entspricht:

a. Gehalt an wasserfreier Laktose min. 99 Massenprozent^a
Sie kann wasserfrei sein, ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung von beiden Formen darstellen.

13. Malzzucker (Maltose)

Malzzucker (Maltose) ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

14. Fruchtsüsse

Konzentrierte wässrige Lösung der süssenden Stoffe einer oder mehrerer Fruchtarten in ihrem originären Verhältnis, die aus dem jeweiligen Fruchtsaft nach Entzug der Fruchtsäuren, Farbstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe und anderer Fruchtinhaltsstoff, im Rahmen der technologischen Möglichkeit, gewonnen werden und folgenden Merkmalen entsprechen:

a. Trockenmasse min. 70 Massenprozent^a
b. Asche max. 0,18 Massenprozent

Für bestimmte Weiterverarbeitungszwecke ist Fruchtsüsse auch mit einer geringeren Trockenmasse handelsüblich, die entsprechend zu deklarieren ist.

15. Trehalose

Trehalose ist ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine $\alpha,1,1$ -Glukosidbindung verknüpften Glukoseteilen. Es wird in einem aus mehreren Schritten bestehenden enzymatischen Prozess aus verflüssigter Stärke hergestellt.

a. Gehalt an Trehalose min. 98 Massenprozent^a
b. Verlust beim Trocknen (60 °C, 5h) max. 1,5 Massenprozent
c. Aschegehalt max. 0,05 Massenprozent

16. Isomaltulose

Isomaltulose ist ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine $\alpha,1,6$ -Glukosidbindung verknüpften Glukose- und Fruktoseanteil. Es wird aus Saccharose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen und als Monohydrat in Verkehr gebracht.

a. Gehalt an Isomaltulose min. 98 Massenprozent^a
b. Verlust beim Trocknen (60 °C, 5h) max. 6,5 Massenprozent

17. D-Tagatose

D-Tagatose (Synonym: D-lyxo-Hexulose) ist eine Keto-hexose, ein Epimer von D-Fruktose, welches am C4 invertiert ist und einen süßen Geschmack hat. Sie wird aus

D-Galaktose, im basischen Medium in Anwesenheit von Kalzium isomerisiert.

- a. Gehalt an D-Tagatose min. 98 Massenprozent^a
 - b. Verlust beim Trocknen (102 °C, 2h) max. 0,5 Massenprozent
-

^a bezogen auf Trockenmasse

Anhang 1a
(Art. 3)**Erzeugnissen aus Zuckerarten****1. Zuckerarten in tablettierter Form**

Gehalt an Kakaobutter, Stärke und
zulässigen Zusatzstoffen max. 5 Massenprozent

2. Vanillezucker

Gehalt an getrockneter Vanillefrucht
oder den dieser Menge entsprechende
Extrakt min. 10 Massenprozent

3. Vanillinzucker

Gehalt an Vanillin min. 2 Massenprozent

Anhang 4
(Art. 32)

Anforderungen an Kakaopulver

1. Kakaopulver

a. Gehalt an Kakaobutter	min.	20	Massenprozent ^a
b. Wassergehalt	max.	9	Massenprozent

2. fettarmes Kakaopulver

Gehalt an Kakaobutter	weniger als	20	Massenprozent ^a
-----------------------	----------------	----	----------------------------

3. gezuckertes Kakaopulver

Gehalt an Kakaopulver	min.	25	Massenprozent
-----------------------	------	----	---------------

4. fettarmes gezuckertes Kakaopulver

Gehalt an fettarmem Kakaopulver	min.	25	Massenprozent
---------------------------------	------	----	---------------

5. Schokoladenpulver

Gehalt an Kakaopulver	min.	32	Massenprozent
-----------------------	------	----	---------------

6. Kakaobutter

a. Gehalt an freien Fettsäuren (in Ölsäure ausgedrückt)	max.	1,75	Massenprozent
b. Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt)	max.	0,5	Massenprozent
c. Gehalt an unverseifbaren Stoffen bei Kakao-pressbutter (mittels Petroläther bestimmt)	max.	0,35	Massenprozent

^a bezogen auf Trockenmasse

Anforderungen an Schokolade

1. Schokolade (Berechnung nach Art. 48)

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |

2. Haushaltschokolade (Berechnung nach Art. 48)

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 30 Massenprozent |
| b. fettfreie Kakaotrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| c. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |

3. Milkschokolade (Berechnung nach Art. 48)

- | | |
|--|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 25 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchfett | mindestens 3,5 Massenprozent |
| e. Gesamtfettgehalt
(aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent |

4. Haushaltmilkschokolade (Berechnung nach Art. 48)

- | | |
|--|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchfett | mindestens 5 Massenprozent |
| e. Gesamtfettgehalt
(aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent |

5. Magermilkschokolade (Berechnung nach Art. 48)

- | | |
|-----------|---------------------------|
| Milchfett | höchstens 1 Massenprozent |
|-----------|---------------------------|

6. Rahmschokolade (Berechnung nach Art. 48)

- | | |
|-----------|------------------------------|
| Milchfett | mindestens 5,5 Massenprozent |
|-----------|------------------------------|

7. Doppelrahmschokolade (Berechnung nach Art. 48)

Milchfett mindestens 10 Massenprozent

8. Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

- a. Kakaobutter mindestens 12 Massenprozent
- b. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 32 Massenprozent
- c. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 14 Massenprozent

9. Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 20 Massenprozent
- b. Milchtrockenmasse mindestens 12 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
- c. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 2,5 Massenprozent
- d. Milchfett mindestens 3,5 Massenprozent
- e. Gesamtfett mindestens 12 Massenprozent
(aus Kakaobutter und Milchfett)

10. Gianduja-Haselnusschokolade

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 32 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil)
- b. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 8 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil)
- c. fein gemahlene Haselnüsse mindestens 20 Massenprozent und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt)

11. Gianduja-Haselnussmilkschokolade

- a. Gesamtmilchtrockenmasse mindestens 10 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil), aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
- b. fein gemahlene Haselnüsse mindestens 15 und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt)

12. Weisse Schokolade (Berechnung nach Art. 48)

- a. Kakaobutter mindestens 20 Massenprozent
- b. Gesamtmilchtrockenmasse mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch,

c. Milchfett	Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett mindestens 3,5 Massenprozent
13. Schokoladeüberzugsmasse	
a. Kakaobutter	mindestens 31 Massenprozent
b. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 2,5 Massenprozent
c. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 35 Massenprozent
14. Dunkle Schokoladeüberzugsmasse	
a. Kakaobutter	mindestens 31 Massenprozent
b. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 16 Massenprozent
15. Milchsokoladeüberzugsmasse	
Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett)	mindestens 31 Massenprozent
16. Weisse Schokoladeüberzugsmasse	
Fettgehalt	mindestens 31 Massenprozent
17. Gefüllte Schokolade (Berechnung nach Art. 48)	
Schokolade nach den Artikeln 34–38 und 41–44	mindestens 25 Massenprozent
18. Chocolate a la taza	
a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 35 Massenprozent
b. Kakaobutter	mindestens 18 Massenprozent
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 14 Massenprozent
d. Mehl oder Stärke	höchstens 8 Massenprozent
19. Chocolate familiar a la taza	
a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 30 Massenprozent
b. Kakaobutter	mindestens 18 Massenprozent
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 12 Massenprozent
d. Mehl oder Stärke	höchstens 18 Massenprozent
20. Pralinés, Pralinen (Berechnung nach Art. 48)	
Schichten von Schokoladen (Art. 34–38 und 41–44) oder Gemische von Schokoladen (Art. 34–38) und 43–44)	mindestens 25 Massenprozent
	mindestens 25 Massenprozent
21. Schokolade-Konfiseriewaren	
Schokolade (Art. 34–38 sowie 43) oder Kakaobutter oder Schokoladeüberzugsmasse (Art. 44)	mindestens 10 Massenprozent mindestens 10 Massenprozent mindestens 20 Massenprozent

In Schokoladen zulässige pflanzliche Fette ausser Kakaobutter

Die pflanzlichen Fette sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:

- a. Es sind nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POSt und StOSt¹ sind.
 - b. Sie sind mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisierungstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung)
 - c. Sie werden nur durch die Verfahren der Raffination und/oder Fraktionierung gewonnen; enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen
- In Übereinstimmung mit diesen Kriterien können die folgenden pflanzlichen Fette, gewonnen aus den nachstehend aufgeführten Pflanzen, verwendet werden:

übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette	wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können
1. Illipe, Borneo-Talg, Tengkawang	Shorea spp.
2. Sal	Shorea robusta
3. Palmöl	Elaeis guineensis Elaeis olifera
4. Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mangokern	Mangifera indica

In Schokolade, die für die Herstellung von Eiscreme und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird, ist die Verwendung von Kokosnussöl zulässig.

¹ P (Palmitinsäure);
O (Oelsäure)
St (Stearinsäure)
