

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om kakao- och chokladvaror;

LIVSFS 2003:13

(H 155)

Utkom från trycket
26 maj 2003

beslutade den 13 maj 2003.

Med stöd av 5, 25, 26 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Livsmedelsverket följande.

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om kakao- och chokladvaror.

2 § Definitioner på olika former av kakao- och chokladvaror finns i *bilaga 1*.

Bestämmelserna om sammansättning och beskaffenhet i övrigt i *bilaga 1* skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

De beteckningar som anges i punkterna 1-8 i avsnitt A i *bilaga 1* fastställs som förbehållna beteckningar enligt 15 § livsmedelslagen.

3 § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel skall tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter.

4 § Vegetabiliska fetter som inte är kakaosmör och som förtecknas i *bilaga 2* får tillföras till mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad och vit choklad. Dessa fetter får utgöra högst 5 % av den färdiga produkten, sedan den sammanlagda vikten av övriga ingredienser som använts i enlighet med avsnitt B i *bilaga 1* har dragits av. Kraven på minimihalt av kakaosmör respektive sammanlagd kakaotorrsubstans kvarstår dock.

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 5 § 1991:172, av 25 § 2000:692, av 26 § 1993:1376 och av 55 § 1998:133. Jfr rådets direktiv 2000/36/EG av den 23 juni 2000 om kakao- och chokladvaror avsedda som livsmedel (EGT L 197, 3.8.2000, s. 19, Celex 300L0036).

5 § Om andra vegetabiliska fetter än kakaosmör har använts, skall märkningen väl synligt och klart läsbart innehålla uppgiften ”Innehåller också andra vegetabiliska fetter än kakaosmör”.

Uppgiften skall

- anges i samma synfält som ingrediensförteckningen men vara tydligt skild från denna,
- skrivs i fetstil med minst lika stora bokstäver som ingrediensförteckningen, och
- anges i närheten av beteckningen.

Beteckningen får anges även på annan plats utan att kraven i första och andra styckena uppfylls.

6 § Beteckningarna i avsnitt A i *bilaga 1* får även användas som tillägg till beteckningarna på andra produkter, om beteckningarna använts så av tradition och inte kan förväxlas med de produkter som avses i *bilaga 1*.

7 § Om mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad, vit choklad, fylld choklad och praliner säljs blandade, får beteckningarna ersättas med uttrycket ”blandad choklad” eller ”blandad fylld choklad” eller liknande. Ingrediensförteckningen får i detta fall vara gemensam för alla produkter som ingår i blandningen.

8 § Den totala halten av kakaotorrs substans skall anges i märkningen med orden ”minst ... % kakao” för chokladpulver, drickchoklad, sötd kakao, sötat kakaopulver, mörk choklad, mjölkchoklad och ljus mjölkchoklad.

9 § Halten kakaosmör skall anges i märkningen för fettreducerad kakao, fettreducerad sötd kakao, fettreducerat kakaopulver, fettreducerat sötat kakaopulver och fettreducerad drickchoklad.

10 § Beteckningarna mörk choklad, mjölkchoklad och överdragschoklad får kompletteras med uppgifter eller beskrivningar som avser kvalitetskriterier, förutsatt att produkterna innehåller

- för mörk choklad: totalt minst 43 % kakaotorrs substans, inklusive minst 26 % kakaosmör,
- för mjölkchoklad: totalt minst 30 % kakaotorrs substans och minst 18 % mjölk torrs substans (inklusive minst 4,5 % mjölkfett), som erhållits
 - genom dehydratisering helt eller delvis av grädde, helmjök eller helt eller delvis skummad mjök, eller
 - från grädde, smör eller mjölkfett,
- för överdragschoklad: minst 16 % fettfri kakaotorrs substans.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 3 augusti 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:25) om kakao- och chokladvaror upphör att gälla. Produkter som före detta datum märkts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till dess lagren tar slut.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)

Beteckningar, definitioner och egenskaper

A. Beteckningar och definitioner

1. *Kakaosmör*

Det fett som erhålls från kakaoböner eller delar av kakaoböner och som har följande egenskaper:

- Halt av fria fettsyror (uttryckt som oljesyra). Högst 1,75 %.
- Halt av oförtvålbar substans. (bestäms genom extraktion med petroleumeter). Högst 0,5 %, utom för pressat kakaosmör där halten får vara högst 0,35 %.

2. a) *Kakaopulver, kakao*

En produkt som erhålls genom att rensade, skalade och rostade kakaoböner omvandlas till pulver och som innehåller minst 20 % kakaosmör beräknat på torrsubbstansens vikt och högst 9 % vatten.

b) *Fettreducerad kakao, fettreducerat kakaopulver*

Kakaopulver med mindre än 20 % kakaosmör, beräknat på torrsubbstansens vikt.

c) *Chokladpulver*

En produkt som består av en blandning av kakaopulver och socker och som innehåller minst 32 % kakaopulver.

d) *Drickchoklad, söttad kakao och söttat kakaopulver*

En produkt som består av en blandning av kakaopulver och socker och som innehåller minst 25 % kakaopulver. Beteckningarna skall åtföljas av uppgiften "fettreducerad" eller "fettreducerat" om produkten enligt punkten 2 b har reducerad fetthalt.

3. *Mörk choklad*

- a) En produkt som framställs av kakaovaror och socker och som, om inte annat anges under punkten 3 b, innehåller totalt minst 35 % kakaotorrsubbstans, inklusive minst 18 % kakaosmör och minst 14 % fettfri kakaotorrsubbstans.

- b) Om beteckningen mörk choklad kompletteras med något av orden
- "spån" eller "flingor", skall produkten vara i form av spån eller flingor och innehålla totalt minst 32 % kakaotorrs substans, inklusive minst 12 % kakaosmör och minst 14 % fettfri kakaotorrs substans,
 - "överdrag", skall produkten innehålla totalt minst 35 % kakaotorrs substans, inklusive minst 31 % kakaosmör och minst 2,5 % fettfri kakaotorrs substans,
 - "gianduja" nötchoklad (eller en avledning av ordet "gianduja"), skall produkten framställas dels av mörk choklad som innehåller totalt minst 32 % kakaotorrs substans inklusive minst 8 % fettfri kakaotorrs substans, dels av finmalda hasselnötter i sådan mängd att 100 g av produkten innehåller minst 20 g och högst 40 g hasselnötter. Följande får också tillföras:
 - a) mjölk och/eller mjölk torrs substans som erhållits genom dehydratisering, i sådan mängd att den färdiga produkten innehåller högst 5 % mjölk torrs substans,
 - b) mandlar, hasselnötter och andra sorters nötter, antingen hela eller sönderdelade, i sådan mängd att de tillsammans med de malda hasselnötterna inte utgör mer än 60 % av produktens totala vikt.

4. *Mjolkchoklad*

- a) En produkt som framställs av kakaovaror, socker och mjölk eller mjölkprodukter och som - om inte annat anges under punkten 4 b - innehåller
- totalt minst 25 % kakaotorrs substans,
 - minst 14 % mjölk torrs substans som erhållits
 - genom dehydratisering helt eller delvis av grädde, helmjölk eller helt eller delvis skummad mjölk, eller
 - från grädde, smör eller mjölkfett.
 - minst 2,5 % fettfri kakaotorrs substans,
 - minst 3,5 % mjölkfett,
 - totalt minst 25 % fett (kakaosmör och mjölkfett).
- b) Om beteckningen mjölkchoklad kompletteras med något av orden
- "spån" eller "flingor", skall produkten vara i form av spån eller flingor och innehålla totalt minst 20 % kakaotorrs substans och minst 12 % mjölk torrs substans som erhållits genom dehydratisering helt eller delvis av grädde, helmjölk eller helt eller delvis skummad mjölk, eller från smör eller mjölkfett eller grädde och totalt minst 12 % fett (kakaosmör och mjölkfett),

- "överdrag", skall produkten innehålla totalt minst 31 % fett (kakaosmör och mjölkfett),
 - "gianduja" nötmjolkchoklad (eller en avledning av ordet "gianduja"), skall produkten framställas dels av mjolkchoklad som innehåller minst 10 % mjölktorrs substans som erhållits genom delvis eller total dehydratisering av helmjolk, helt eller delvis skummad mjolk eller grädde eller av grädde utvunnen genom delvis eller total dehydratisering, smör eller mjölkfett, dels av finmalda hasselnötter i sådan mängd att 100 g av innehåller minst 15 g och högst 40 g hasselnötter. Mandlar, hasselnötter och andra sorters nötter, antingen hela eller sönderdelade, får också tillsättas i sådan mängd att de tillsammans med de malda hasselnötterna utgör högst 60 % av produktens totala vikt.
- c) Beteckningen "mjolkchoklad" får ersättas med
- "gräddchoklad", om produkten innehåller minst 5,5 % mjölkfett,
 - "skummjölkschoklad", om produkten innehåller högst 1 % mjölkfett.

5. Ljus mjolkchoklad

En produkt som framställs av kakaovaror, socker samt mjolk eller mjolkprodukter och som innehåller

- totalt minst 20 % kakaotorrs substans,
- minst 20 % mjölktorrs substans, som erhållits
 - genom dehydratisering helt eller delvis av grädde, helmjolk eller helt eller delvis skummad mjolk, eller
 - från grädde, smör eller mjölkfett.
- minst 2,5 % fettfri kakaosubstans,
- minst 5 % mjölkfett,
- totalt minst 25 % fett (kakaosmör och mjölkfett).

6. Vit choklad

En produkt som framställs av kakaosmör, mjolk eller mjolkprodukter och socker och som innehåller minst 20 % kakaosmör och minst 14 % mjölktorrs substans, varav minst 3,5 % mjölkfett, som erhållits

- genom dehydratisering helt eller delvis av grädde, helmjolk, helt eller delvis skummad mjolk, eller
- från grädde, smör eller mjölkfett.

7. Fylld choklad, choklad med ... fyllning, choklad fylld med ...

En fylld produkt vars yttre del består av mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad eller vit choklad. Beteckningarna avser inte varor vars inre del består av bageri- eller konditorivaror, kex eller glass.

Den yttre chokladdelen av produkter med någon av dessa beteckningar skall utgöra minst 25 % av produktens totala vikt.

8. Chokladpralin eller pralin

En produkt i munsbitsstorlek som består av

- fylld choklad, eller
- enbart mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad eller vit choklad, eller en kombination eller blandning av dessa chokladtyper och andra ätliga ämnen, förutsatt att chokladen utgör minst 25 % av produktens totala vikt.

B. Tillåtna valfria ingredienser

- Utöver vad som framgår av 4 § får även andra ätliga ämnen användas vid framställning av mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad eller vit choklad.
- Animaliskt fett och beredningar därav får användas endast om de härrör från mjölk.
- Mjöl eller stärkelse i korn- eller pulverform får inte användas.
- Mängden av de ingredienser som tillförs enligt detta avsnitt får inte överstiga 40 % av den färdiga produktens totala vikt.
- I de produkter som definieras i punkterna 2-6 i avsnitt A får endast sådana aromer användas som inte påminner om smaken hos choklad eller mjölkfett.

C. Beräkning av procentsatser

De minimihalter som fastställs för mörk choklad, mjölkchoklad, ljus mjölkchoklad eller vit choklad skall beräknas efter avdrag för vikten av de ingredienser som anges i avsnitt B.

De minimihalter som fastställs för fylld choklad, choklad med ...fyllning, choklad fylld med ..., chokladpraliner och praliner skall beräknas efter avdrag av vikten av de ingredienser som anges i avsnitt B och vikten av fyllningen.

Mängden choklad i fylld choklad, choklad med ...fyllning, choklad fylld med ..., chokladpraliner och praliner skall beräknas i förhållande till den färdiga produkten totala vikt, inklusive fyllning.

D. Socker

Med ”socker” avses i dessa föreskrifter inte enbart sådana former av socker som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om socker.

Vegetabiliska fetter som avses i 4 §

Sådana vegetabiliska fetter som avses i 4 § skall, var för sig eller blandade, vara jämförliga med kakaosmör och uppfylla följande kriterier:

- a) De är rika på symmetriska enkelomättade triglycerider av typen POP, POSt och StOSt², men innehåller inte laurinsyra.
- b) De kan blandas med kakaosmör i alla proportioner och är förenliga med dess fysikaliska egenskaper (smältpunkt och kristalliseringstemperatur, smälthastighet, behov av temperering).
- c) De utvinns endast genom raffinering och/eller fraktionering. Enzymatiska förändringar av triglyceridstrukturen får inte äga rum.

I enlighet med dessa kriterier får följande vegetabiliskt fetter, som utvinns ur nedan förtecknade växter, användas:

<i>Vanligt namn på det vegetabiliska fettet</i>	<i>Vetenskapligt namn på de växter ur vilka fetterna kan utvinnas</i>
1. Illipe, Borneotalg eller Tengkawang	<i>Shorea</i> spp.
2. Palmolja	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mangokärna	<i>Mangifera indica</i>

Dessutom får kokosolja användas i choklad som används vid framställning av glass och glassliknande varor.

² P = palmitinsyra, O = oljesyra, St = stearinsyra.