

Udskriftsdato: 15. december 2025

VEJ nr 9107 af 11/04/2008 (Gældende)

Vejledning om kakao-, chokolade- og vekaovarer (- beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning)

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: 2007-20-23-02186

Vejledning om kakao-, chokolade- og vekaovarer

(- beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning)

Indledning

Vejledningen uddyber følgende specifikke områder i bekendtgørelse nr. 336 af 12. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekaovarer, herefter chokoladebekendtgørelsen

- forbeholdte varebetegnelser,
- produkternes sammensætning, herunder eventuel anvendelse af sødestoffer,
- beregning af procenter og
- supplerende mærkning.

Det skal særligt bemærkes, at bestemmelserne om vekao, § 5, stk. 2 og 3, § 8, samt bilag 1, afsnit A, nr. 11, er nationale bestemmelser. Som følge af den gensidige anerkendelse inden for EU, gælder disse bestemmelser ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i de øvrige medlemsstater i Den Europæiske Union eller lande i EØS.

Chokoladebekendtgørelsen er en varestandard, der definerer kakao-, chokolade- og vekaovarer og fastsætter krav til sammensætning, tilvirkning, varebetegnelser samt supplerende krav til mærkning af produkterne.

Mærkningsreglerne for såvel kakao- og chokoladevarer som vekaovarer i chokoladebekendtgørelsen er supplerende til mærkningsbekendtgørelsens regler. Det vil sige, at bl.a. holdbarhed, nettovægt og ingredienser skal angives efter mærkningsbekendtgørelsens regler.

Vejledningen erstatter chokoladevejledningen af november 2004.

Kapitel 1

Forbeholdte varebetegnelser (§ 5, stk. 1 og 2)

Chokoladebekendtgørelsen omfatter de produkter, der er defineret i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A. Bekendtgørelsen er vedhæftet som bilag til nærværende vejledning. Bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A er en udtømmende liste over forbeholdte varebetegnelser, dvs., at produkter, der ikke overholder kravene til sammensætning i bilag 1, afsnit A, ikke må sælges eller markedsføres med de forbeholdte varebetegnelser.

Varebetegnelserne er altså forbeholdt de af bekendtgørelsen omfattede produkter og produkterne må kun sælges eller markedsføres under disse betegnelser. Se dog også kapitel 4.3 - 4.5 om alternative eller supplerende betegnelser for visse særlige produkter.

Dog kan de forbeholdte varebetegnelser også anvendes som supplerende betegnelser for andre produkter, som ikke kan forveksles med produkterne i bilag 1, afsnit A, hvis de er i overensstemmelse med den praksis, der er gældende i Danmark, eksempelvis »kakaomælk«, og i overensstemmelse med mærkningsbekendtgørelsens kapitel 5 om varebetegnelse.

Her skal også nævnes det specielle danske produkt »vekaovarer«, som er kakao- og chokoladelignende konfekturprodukter, der kan betragtes som efterligninger eller erstatningsvarer for kakao- og chokoladevarer. Vekaovarer består af eller er overtrukket med efterlignings- eller erstatningsvarer, der ikke opfylder definitionerne på kakao- eller chokoladevarer i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 1-10.

Det skal bemærkes, at tidligere forbeholdte betegnelser på kakao- eller chokoladevarer, som ikke længere er medtaget i bilaget, således ikke vil være beskyttet af bekendtgørelsen, eksempelvis »kakaonibs« og »sød chokolade«. Man skal dog være opmærksom på, at nogle af de forbeholdte betegnelser, der i den tidligere chokoladebekendtgørelse stod anført med selvstændig nummerering, nu kan stå som underpunkter i form af supplerende betegnelser til andre chokoladevarer, eksempelvis Gianduia, som nu står nævnt

under »mørk chokolade eller chokolade«, i bilag 1, afsnit A, punkt 3, litra b, 3. tankestreg og under »mælkechokolade«, i bilag 1, afsnit A, punkt 4, litra b, 3. tankestreg.

Produkter med tidligere forbeholdte varebetegnelser, der fortsat markedsføres under en af de tidligere forbeholdte varebetegnelser, vil, i tilfælde af en konkret vildledningssag, således blive vurderet ud fra Fødevareforordningens¹⁾ eller Fødevarelovens vildledningsbestemmelser afhængig af om det er henholdsvis i detailleret eller i engros leddet, samt mærkningsbekendtgørelsens kapitel 5 om varebetegnelse.

Kapitel 2

Produkternes sammensætning (§§ 2-3 og bilagene)

Varer med de forbeholdte varebetegnelser skal være sammensat i overensstemmelse med de krav, der fremgår af bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A.

De former for sukker, der må anvendes i visse af de i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nævnte kakao- og chokoladeprodukter, er ikke begrænset til de former for sukker, der er omfattet af sukkerbekendtgørelsen.

Til en række af produkterne stilles der krav om et vist minimum eller maksimumindhold af forskellige ingredienser. Det er bl.a. minimumindhold af kakaotørstof, hasselnødder, kakaopulver, kakaosmør, mælketørstof, fedtstof, mælkefedt, chokolade og affedt kakaotørstof.

I bekendtgørelsens bilag 1, afsnit C, er det præciseret, hvordan man beregner det procentvise mindsteindhold af ingredienserne. Beregningsmetoderne kan afvige afhængig af produkterne og deres sammensætning. Se nærmere herom i kapitel 3.

2.1 Tilsætning af andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør

For produkterne defineret i bilag 1, afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9 (mørk chokolade/chokolade, mælkechokolade, lys mælkechokolade, hvid chokolade, chocolate a la taza og chocolate familiar a la taza) kan der, jf. § 3, ud over kakaosmør eller kakaotørstof tilsættes andre vegetabiliske fedtstoffer, som er nærmere defineret i bekendtgørelsens bilag 2. Disse andre vegetabiliske fedtstoffer må ikke udgøre mere end 5 % af chokoladedelen i det færdige produkt. D.v.s., hvis der til produktet er tilsat andre spiselige stoffer, jf. bilag 1, afsnit B, skal vægten af disse først fratrækkes vægten af det færdige produkt, før man beregner vægten af andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør i chokoladedelen.

Bemærk, at det krævede mindsteindhold af kakaosmør eller kakaotørstof i et konkret produkt ikke må reduceres, når man tilsætter en eller flere andre vegetabiliske fedtstoffer fra bekendtgørelsens bilag 2, hvilket vil sige, at den samlede mængde fedtstof i produktet forøges.

I bekendtgørelsens bilag 2 er anført, hvilke andre vegetabiliske fedtstoffer som må anvendes supplerende til kakaosmør i ovenfor afgrænsede chokoladeprodukter samt hvilke planter, de kan udvindes af. De andre vegetabiliske fedtstoffer skal opfylde de kriterier, der er nævnt i bekendtgørelsens bilag 2.

I Danmark er det besluttet at udnytte muligheden i direktivet for at fastsætte nationale regler, der nu gør det muligt at anvende kokosolie til fremstilling af chokolade, der anvendes til fremstilling af konsumis og lignende frosne produkter.

2.2 Tilsætning af andre spiselige stoffer

Ud over, de i kapitel 2.1 nævnte, andre vegetabiliske fedtstoffer (end kakaosmør) er det endvidere tilladt at tilsætte andre spiselige stoffer til følgende produkter, nævnt i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A:

- Nr. 3, mørk chokolade eller chokolade, evt. suppleret med betegnelserne krymmel, overtræk, gianduia
- nr. 4, mælkechokolade, evt. suppleret med betegnelserne krymmel, overtræk, gianduia. Eller hvor betegnelsen »mælk« er erstattet med »fløde« eller »skummetmælk« ud fra nærmere angivne betingelser
- nr. 5, lys mælkechokolade

- nr. 6, hvid chokolade
- nr. 8, chocolate a la taza
- nr. 9, chocolate familiar a la taza.

Der er dog visse begrænsninger på, hvilke andre spiselige stoffer der må tilsættes ovenstående produkter. Ifølge bekendtgørelsens bilag 1, afsnit B, nr. 1, er

- det forbudt at tilsætte animalske fedtstoffer eller tilberedninger heraf, som ikke udelukkende stammer fra mælk, og
- tilsætning af mel og stivelse kun tilladt, hvis de er fremstillet af hvede, ris eller majs.

Mængden af disse andre spiselige stoffer (excl. andre vegetabiliske fedtstoffer og evt. aromaer) må ikke overstige 40 % af det færdige produkts samlede vægt.

Til ovennævnte produkter samt til produkterne nævnt i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 2, dvs.,

- kakaopulver, kakao,
- fedtfattigt kakaopulver, fedtfattig kakao,
- chokoladepulver og
- sukret kakaopulver, sukret kakao,

må der kun tilsættes aromaer, som ikke efterligner smagen af chokolade eller mælkefedt.

2.3 Anvendelse af sødestoffer i kakao-, chokolade- eller vekaovarer

I henhold til Positivlisten²⁾ (sødestofsdirektivet³⁾) gives der mulighed for at anvende sødestoffer i kakao- og chokoladevarer, og i henhold til mærkningsbekendtgørelsens § 25 skal det angives i forbindelse med varebetegnelsen, hvis der er tilsat sødestoffer.

Man skal imidlertid være opmærksom på, at det ifølge Positivlistens gruppe 5.1, kakao- og chokoladevarer, kun er tilladt at anvende **sødestoffer til kakao- og chokoladevarer**, hvis de

- a) er uden tilsat sukker eller
- b) er energireducerede, hvor energireduktionen skal være mindst 30 % iflg. sødestofdirektivets artikel 1, stk. 3, 2. tankestreg.

Alle chokoladevarer nævnt i chokoladebekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, er tilsat sukker – bortset fra nr. 7, fyldt chokolade⁴⁾, der er overtrukket med produkter tilsat sukker samt evt. nr. 10, 1. tankestreg, dessertchokolade af fyldt chokolade. Uanset de sammensætningsmæssige krav er der i EU-regi bekræftet en fortolkning, der gør det muligt at erstatte sukker i chokoladevarer helt eller delvis med sødestoffer. Det skal bemærkes, at »uden tilsat sukker«, jf. tilsætningsstofbekendtgørelsens § 8, er defineret som: »Uden tilsætning af mono- og disaccharider eller af andre fødevarer, som anvendes på grund af deres sødende egenskaber«.

Chokoladebekendtgørelsens § 5, stk. 1, 2. punktum, åbner mulighed for at anvende de forbeholdte varebetegnelser supplerende for at betegne andre produkter, som ikke kan forveksles med produkterne i bilag 1, afsnit A. Det er dog en forudsætning, at det sker i overensstemmelse med den praksis, der er gældende i Danmark. I Danmark har der ikke været tradition for at markedsføre kakao- eller chokoladeprodukter som energireducerede eller eksempelvis som »diætchokolade«, som det har været tilfældet i visse andre lande. Der har i Danmark igennem mange år været et direkte forbud mod at markedsføre fødevarer som egnet for diabetikere (jf. mærkningsbekendtgørelsens § 87).

Hvorvidt der må anvendes **sødestoffer til vekaovarer** afhænger af produkternes konkrete sammensætning, herunder om de er energireduceret i forhold til andre tilsvarende produkter på markedet eller uden tilsat sukker (som nævnt ovenfor for kakao- og chokoladevarer under punkt a og b), jf. Positivlistens gruppe 5.2, konfekturprodukter undtagen produkter omfattet af Positivlistens gruppe 5.1 og 5.3.

Kapitel 3

Beregning af procenter (§ 4)

Til en række af produkterne stilles der i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, krav om et vist minimum eller maksimum procentindhold af forskellige ingredienser, eksempelvis

- a) kakaotørstof
- b) hasselnødder
- c) kakaopulver
- d) kakaosmør
- e) mæketørstof
- f) fedtstof (kakaosmør og mælkefedt)
- g) mælkefedt
- h) chokolade (i fyldt chokolade og dessertchokolade)
- i) affedt kakaotørstof
- j) mel eller stivelse.

3.1 Beregning af procenter af mindsteindholdet i produkterne (- bortset fra kakaotørstof)

Jævnfør bekendtgørelsens bilag 1, afsnit C, afviger beregningsmetoderne for det procentvise mindsteindhold af ingredienserne alt efter produkterne og deres sammensætning. Dette kapitel vedrører ikke beregning af kakaotørstofindhold til brug for angivelsen krævet i bekendtgørelsens § 9, se herom i kapitel 3.2.

Mindsteindholdet i produkterne i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3-6 (**mørk chokolade/chokolade, mælkechokolade og lys mælkechokolade**, og **hvid chokolade**), nr. 8 (**chocolate a la taza**) og nr. 9 (**chocolate familiar a la taza**), beregnes efter fradrag af vægten af de andre spiselige stoffer og aromaer, der er tilladt tilsat efter bilag 1, afsnit B.

Til disse produkter må der, jf. § 3, ske supplerende tilsætning af 5 % andre vegetabiliske fedtstoffer ud over kakaosmør. Ved beregning af mindsteindholdet skal man være opmærksom på, at ved evt. anvendelse af de indtil 5 % andre vegetabiliske fedtstoffer (jf. § 3) skal disse andre vegetabiliske fedtstoffer betragtes som en del af de i bilag 1, afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9 definerede chokoladeprodukter. Mængden af andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør må ikke udgøre mere end 5 % af selve chokoladedelen/-produktet, og skal beregnes som en del af chokoladedelen (se eksempel 1).

Ved chokoladedelen forstås det indhold/sammensætning, der ifølge bilag 1, afsnit A, definerer den pågældende chokoladevare, dog bortset fra Gianduia (se nedenfor under kapitel 3.2).

Chokoladedelen	Sukker	44	Vegetabilisk fedtindhold er beregnet på: $4 \text{ g} / 80 \text{ g} = 5 \%$
	Mæketørstof	16	
	Kakaotørstof	16	
	Vegetabilisk fedt	4	
	Nødder	18	
	Licitin	1	
	Vanillin	1	

For produkterne i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 7 (**fyldt chokolade**) og nr. 10 (**dessertchokolade**), beregnes mindsteindholdet efter fradrag af vægten af de i afsnit B omhandlede tilladte ingredienser (herunder aromaer)⁶⁾ samt vægten af fyldet, jf. bilag 1, afsnit C, første afsnit. Indholdet af chokolade i

disse produkter beregnes i forhold til den samlede vægt af det færdige produkt, incl. vægten af fyldet, jf. bilag 1, afsnit C, andet afsnit.

For så vidt angår total fedtindhold på mindst 25 % i en mælkechokolade eller en lys mælkechokolade skal dette kun beregnes af kakaosmør og mælkefedt. Andre vegetabiliske fedtstoffer skal ikke medregnes i de 25 %, og procentandelen skal kun beregnes i forhold til chokoladedelen efter fradrag af vægten fra andre spiselige stoffer (se eksempel 2).

Eksempel 2: En mælkechokolade-bar med nødder – 100 g bar

Chokoladedelen	Sukker		36	Total fedt indhold er beregnet på: $16 \text{ g} + 4,8 \text{ g}$ $80 \text{ g} = 26 \%$
	Kakaotørstof		22	
	- heraf kakaosmør	16		
	Mælketørstof		18	
	- heraf mælkefedt	4,8		
	Vegetabilisk fedt		4	
	Nødder		18	
	Licitin		1	
	Vanillin		1	

3.2 Beregning af kakaotørstofindholdet i chokolade

Ved **kakaotørstof** forstås den vandfri del af kakaomassen. Vandindholdet i kakaomassen kan variere efter de klimatiske forhold på dyrkningsstedet, analysestedet m.v., men ligger typisk under 2 %. I kakaopulver er den gennemsnitlige vandmængde 4%.

Kommissionen afgav i september 2001 en fortolkningsnote om angivelse og beregning af kakaotørstofindholdet i chokolade – specielt m.h.t. hvordan kakao-/chokoladedirektivet (artikel 3, stk. 3/ chokoladebekg. § 9) og mærkningsdirektivets (artikel 7, stk. 3 og 4/mærkningsbekg. § 28, stk. 2 og § 29, nr. 1) forholder sig til hinanden⁷⁾.

Ifølge mærkningsbekendtgørelsens § 28, stk. 2, 1. punktum, skal mængden angives med den procentdel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet, dvs. som en procent af hele produktet, jf. Quid-vejledningen⁸⁾. Ifølge § 29, nr. 1, finder § 28 ikke anvendelse, hvis der er tale om en ingrediens eller kategori af ingredienser, hvis mængde i forvejen skal angives i medfør af fællesskabsbestemmelser.

Ifølge chokoladebekendtgørelsens § 9 skal det samlede kakaotørstof indhold oplyses i mærkningen for visse kakao- og chokoladevarer med angivelsen »mindst ... % kakaotørstof«. Dvs. at chokoladebekendtgørelsen på dette punkt tilsidesætter mærkningsbekendtgørelsens krav om mængdeangivelse.

Det fremgår af Kommissionens fortolkningsnote, at formålet med angivelsen af kakaotørstofindholdet er at angive kvaliteten af chokoladen. Indholdet af kakaotørstof skal derfor beregnes i fh.t. chokoladedelen af de i chokoladebekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, definerede kakao- og chokoladevarer. Hvis de i chokoladebekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, definerede kakao- og chokoladevarer indgår i andre produkter, angiver kakaotørstofindholdet kvaliteten af den chokolade, der indgår i disse andre produkter.

Ifølge chokoladebekendtgørelsens § 4 skal beregning af procenter af mindsteindholdet i produkterne anført i bilag 1, afsnit A, nr. 3-10, ske efter metoderne anført i bilag 1, afsnit C. Da der i bilag 1, afsnit A, også er fastsat krav til mindsteindholdet af kakaotørstof i visse kakao- og chokoladevarer, følger heraf, at også kakaotørstofindholdet skal beregnes efter metoderne angivet i bilag 1, afsnit C.

Der skal tages hensyn til produkternes forskellige sammensætning, når man skal angive og/eller beregne kakaotørstofindholdet i produkterne. Produkterne kan grupperes i tre grupper omfattende henholdsvis:

- chokoladepulver og sukret kakaopulver, sukret kakao,
- mørk chokolade/chokolade, mælkechokolade og lys mælkechokolade, chocolate a la taza og chocolate familiar a la taza og
- kakaosmør, hvid chokolade, fyldt chokolade og dessertchokolade.

For produkterne **chokoladepulver og sukret kakaopulver, sukret kakao** er der, jf. § 9, krav om, at det samlede kakaotørstofindhold skal oplyses i mærkningen med angivelse af »mindst ... % kakaotørstof«. Der er ikke fastsat krav til et vist mindsteindhold af kakaotørstof i disse produkter i chokoladebekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, og det er ikke præciseret i bilag 1, afsnit C, hvordan mindste-/kakaotørstofindholdet beregnes for disse produkter. Ud fra en formålsfortolkning må det konkluderes, at det er beregningsmetoden i chokoladebekendtgørelsens bilag 1, afsnit C, 1. punktum, der skal anvendes, da mærkningsbekendtgørelsens § 28, stk. 2, 1. punktum, tilsidesættes, fordi det er et krav, at kakaotørstofindholdet skal angives i mærkningen.

Til disse produkter må der ifølge bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 2, litra c eller d og afsnit B, nr. 2 – med forbehold for aromareglerne⁹⁾ – kun tilsættes aromaer, som ikke efterligner smagen af chokolade eller mælkefedt. Herudover må der ikke tilsætte andre spiselige stoffer til disse produkter, jf. bilag 1, afsnit B.

For produkterne **mørk chokolade/chokolade, mælkechokolade, lys mælkechokolade, chocolate a la taza og chocolate familiar a la taza** er der, jf. § 9, krav om, at det samlede kakaotørstofindhold skal oplyses i mærkningen med angivelse af »mindst ... % kakaotørstof«. Der må tilsættes visse andre spiselige stoffer til disse produkter på visse nærmere definerede betingelser (se kapitel 2.2 ovenfor) samt tilsættes aromaer, som ikke efterligner smagen af chokolade eller mælkefedt. Ved beregning af mindsteindholdet i disse produkter, skal man først fradrage vægten af de andre spiselige stoffer og aromaer, der er tilladt tilsat efter bilag 1, afsnit B, således at beregningen af kakaotørstofindholdet sker i fh.t. chokoladedelen i produkterne.

Endvidere må der til sidstnævnte gruppe af produkter (bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9) ske supplerende 5 % tilsætning af andre vegetabiliske fedtstoffer ud over kakaosmør, jf. § 3, stk. 1. De indtil 5 % andre vegetabiliske fedtstoffer skal betragtes som en del af de i bilag 1, afsnit A, nr. 3-6, 8 og 9, definerede chokoladeprodukter og må dermed ikke udgøre mere end 5 % af selve chokoladedelen, dvs. beregnes som en del af chokoladedelen.

Gianduia chokolade og Gianduia mælkechokolade er, pga. kravene til deres sammensætning, jf. bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, henholdsvis nr. 3, litra b, 3. tankestreg og nr. 4, litra b, 3. tankestreg, lidt specielle med hensyn til beregning og angivelse af kakaotørstofindhold, da produkterne er kendetegnet ved dels en chokoladedel og dels fint knuste hasselnødder, samt evt. yderligere nødder.

Beregning af minimumindhold skal ske af chokoladedelen, dvs. excl. de fint knuste hasselnødder og evt. yderligere nødder, mens angivelsen af kakaotørstofprocenten, jf. § 9, skal ske udfra en beregning, der inkluderer de fint knuste hasselnødder (men ikke evt. yderligere nødder), da de fint knuste hasselnødder er en karakteriserende ingrediens i Gianduia ifølge definitionen af produktet (se eksempel 3).

Eksempel 3: En gianduia mælkechokolade – 100 g bar

Chokoladedelen	Sukker	48	Kakaotørstof indholdet i chokoladedelen	Kakaotørstof angivelsen for gianduia mælkecho-
	Mælketørstof	8		
	Kakaotørstof	20		

	Vegetabilsk fedt	4	er på 20g/80g= 25 %	koladebaren er beregnet på 20g/98g= 20 %
	Fint knuste hasselnødder	18		
	Licitin	1		
	Vanillin	1		

Chokolade a la taza og **chokolade familiar a la taza** er pga. kravene til deres sammensætning, jf. bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, henholdsvis nr. 8 og 9, ligeledes specielle med hensyn til beregning og angivelse af kakaotørstofindhold, da mel eller stivelse fra hvede, ris eller majs indgår i sammensætningen/definitionen af produkterne. Mel eller stivelse skal derfor indgå i såvel beregningen af kakaotørstofindholdet i procent - der beregnes som en procent af hele produktet – som i angivelsen af kakaotørstofprocenten, jf. § 9, til forskel fra f.eks. gianduia mælkechokolade (se eksempel 4).

Eksempel 4: Chokolade a la taza – 100 g bar

Chokoladedelen	Sukker	55	Kakaotørstofindholdet er beregnet på: 35 g/ 98 g = 35 %
	Kakaotørstof heraf: kakaosmør 20 af-fedt kakaotør stof 15	35	
	Mel/stivelse	8	
	Licitin	1	
	Vanillin	1	

Kapitel 4

Supplerende mærkningskrav (§ 5, stk. 1 - 2 og §§ 6 - 11)

Som nævnt i indledningen er mærkningskravene i chokoladebekendtgørelsen kun supplerende til mærkningsbekendtgørelsens regler. Det vil sige, at bl.a. holdbarhed, nettovægt, ingredienser, tilsætningsstoffer m.v. skal angives efter mærkningsbekendtgørelsens regler.

Udover kravene omtalt i vejledningens kapitel 1, om at de forbeholdte varebetegnelser skal benyttes i handelen som varebetegnelse for de af bekendtgørelsen omfattede produkter, er der i bekendtgørelsen supplerende regler om såvel obligatorisk, som frivillig mærkning.

4.1. Mærkning med indholdet af kakaotørstof og kakaosmør

Indholdet af kakaotørstof og kakaosmør er væsentlige ingredienser i og konkurrenceparametre for kakao- og chokoladeprodukter, der er derfor krav om, at visse kakao-, og chokoladeprodukter skal mærkes med indholdet af disse ingredienser.

Kravet om angivelse af indholdet af **kakaotørstof** for visse kakao- og chokoladevarer, jf. § 9, er ikke nyt. Det var også et krav jf. § 5, stk. 1, litra c, i 1987-chokoladebekendtgørelsen, men teksten i angivelsen er ændret til »mindst ... % kakaotørstof«. For definition af kakaotørstof se kapitel 3.2.

For produkterne i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 2, litra c og d (chokoladepulver og sukret kakaopulver, sukret kakao) samt nr. 3-5 (mørk chokolade/chokolade, mælkechokolade og lys mælkechokolade), nr. 8 (chocolate a la taza) og nr. 9 (chocolate familiar a la taza), er der, jf. § 9, krav om, at det samlede indhold af kakaotørstof i produkterne skal oplyses i mærkningen med angivelsen »mindst ... %

kakaotørstof«. Det anbefales, at angivelsen står i varebetegnelsen, i umiddelbar nærhed af denne eller i forbindelse med ingrediensen »kakaotørstof« i ingredienslisten, men der er ikke fastsat krav til placering af angivelsen, idet mærkningsbekendtgørelsens § 28 ikke gælder, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 29, nr. 1, da det er et krav i chokoladebekendtgørelsen, at kakaotørstofindholdet skal angives.

For produkterne i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3, litra b, 3. tankestreg (gianduia mørk chokolade/chokolade), nr. 4, litra b, 3. tankestreg (gianduia mælkechokolade), nr. 8 (chocolate a la taza) og nr. 9 (chocolate familiar a la taza), betyder det, at man skal beregne og angive indholdet af kakaotørstof på en særlig måde, se ovenfor under kapitel 3.2 samt eksempel 3 og 4.

Det kan også anbefales, at det i mærkningen af chokoladevarer, der er tilsat andre ingredienser (som eksempelvis nødder, frugt o.lign.), klart anføres, hvad den angivne kakaotørstofprocent relaterer sig til, da mærkningen ellers under visse omstændigheder kan være vildledende i henhold til fødevarerloven, eksempelvis ved nederst i ingredienslisten at tilføje teksten »chokoladedelen indeholder mindst ... % kakaotørstof«. (Se også kapitel 3.2 om beregning af kakaotørstofindholdet i chokolade.)

Formålet med bestemmelsen i § 9 er at angive kvaliteten af disse kakao- eller chokoladeprodukter. Ligesom det vil angive kvaliteten af kakao-/chokoladedelen af produkterne, hvis de indgår som dele af andre produkter.

Der er ikke krav i chokoladebekendtgørelsen om, at produkterne i bilag 1, afsnit A, nr. 1, 6, 7 og 10 (kakaosmør, hvid chokolade, fyldt chokolade og dessertchokolade), skal mærkes med det samlede kakaotørstofindhold, og der er ifølge definitionerne af disse produkter heller ikke noget direkte krav til kakaotørstofindholdet. Hvis en af de i bilag 1, afsnit A, nr. 3-5 definerede chokoladevarer indgår i en fyldt chokolade eller en dessertchokolade, skal kakaotørstofindholdet i disse chokoladevarer dog angives i mærkningen på den fyldte chokolade eller dessertchokoladen, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 17, stk. 2, 2. sætning.

Angivelse af kakaotørstofindholdet for disse produkter (fyldt chokolade eller dessertchokolade, bilag 1, afsnit A, nr. 7 og 10, definerede chokoladevarer, indeholdende nr. 3-5 definerede chokoladevarer) siger noget om kvaliteten af chokoladedelen i produkterne.

Angivelsen kan stå i varebetegnelsen, i umiddelbar nærhed af denne eller i forbindelse med mærkningen i ingredienslisten. Eksempelvis ud for overtræksdelen i den fyldte chokolade og ud for en nr. 3-5 chokoladedel i en dessertchokolade eller nederst i ingredienslisten, som foreslået ovenfor. Det anbefales at benytte formuleringen »mindst ... % kakaotørstof i chokoladedelen«, jf. chokoladebekendtgørelsens § 9 og Kommissionens fortolkningsnote af september 2001.

For produkterne i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 2, litra b (fedtfattigt kakaopulver og fedtfattig kakao) og d (sukret kakaopulver og sukret kakao) er der krav om, at mærkningen angiver indholdet af **kakaosmør**. Dette krav er nyt. Det er ikke nærmere præciseret, hvordan indholdet af kakaosmør skal angives, men det anbefales at anføre »mindst ... % kakaosmør«. Det anbefales endvidere, at angivelsen »mindst ... % kakaosmør« står i varebetegnelsen, i umiddelbar nærhed af denne eller i forbindelse med ingrediensen »kakaosmør« i ingredienslisten, men der er ikke fastsat krav til placeringen af angivelsen.

Kakaosmør er defineret i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 1, som »fedtet fra kakaobønner eller dele af kakaobønner« med nærmere i bilaget definerede karakteristiske egenskaber.

4.2 Mærkning med indholdet af andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør

I nogle andre lande betragtes det som en forringelse af kvaliteten af chokolade, når der er anvendt andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør. Ifølge bekendtgørelsens § 11 er det derfor nu et krav, at det skal angives på chokoladevarer defineret i bilag 1, afsnit A nr. 3-6 og 8 samt 9 (mørk chokolade/chokolade, mælkechokolade og lys mælkechokolade, og hvid chokolade, chocolate a la taza og chocolate familiar a la taza), hvis der er anvendt andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør.

Hvis der er anvendt andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør i en af de i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3-6 og 8 samt 9, anførte chokoladevarer, som en fyldt chokolade eller en dessertchokolade er overtrukket med henholdsvis består af, betyder det, at angivelsen »Indeholder også andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør« også skal stå på den fyldte chokolade eller dessertchokoladen.

Angivelsen »Indeholder også andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør« skal

- a) anføres i samme synsfelt som ingredienslisten,
- b) være klart adskilt fra ingredienslisten,
- c) stå med mindst lige så stor skrift som ingredienslisten og med **fede typer** og
- d) anføres i nærheden af varebetegnelsen.

Dog kan varebetegnelsen - som det fremgår af § 11, stk. 3 - også stå andre steder. Det skal forstås sådan, at angivelsen »Indeholder også andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør« skal stå mindst ét sted på pakningen i nærheden af varebetegnelsen, men at angivelsen ikke nødvendigvis skal gentages alle de steder, hvor varebetegnelsen er anført. Det er heller ikke et krav, at angivelsen skal stå i nærheden af varebetegnelsen på forsiden af pakningen.

Hvis producenter af chokoladevarer defineret i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3-6 og 8 samt 9, ikke anvender andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør i disse chokoladevarer, kan de vælge at anprise chokoladevarerne med oplysninger herom, forudsat at anprisningen ikke er egnet til at vildlede i henhold til vildledningsbestemmelserne.

4.3 Alternative betegnelser for chokoladevarer, der sælges i blandinger

Der er, jf. § 6, mulighed for, at varebetegnelserne for de i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3-7 og 10, anførte produkter kan erstattes af betegnelserne »blandede chokolader« eller »blandede fyldte chokolader« eller lignende betegnelser, hvis disse chokoladevarer sælges i blandinger.

Benytter producenterne en af disse alternative betegnelser, kan de nøjes med at angive chokoladevarernes ingredienser i én samlet ingrediensliste for alle de produkter, der indgår i blandingen, jf. § 6, stk. 2. Ingredienslisten skal opfylde kravene i mærkningsbekendtgørelsen.

4.4 Supplerende angivelser vedrørende kvaliteten af visse chokoladevarer

Jævnfør § 7 kan producenter kun supplere varebetegnelserne »mørk chokolade«, »mælkechokolade« og »overtrækschokolade« defineret i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 3 og 4, med angivelser vedrørende kvaliteten, eksempelvis »ekstra fin mælkechokolade«, på følgende vilkår, når:

- 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 % mælketørstof, 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 ka-
kaotørstof.

Disse supplerende krav vedrørende angivelse af kvaliteten forhindrer ikke anvendelse af andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør i disse produkter.

For andre produkter omfattet af bekendtgørelsen er det fødevarelovens vildledningsbestemmelse, der skal anvendes ved vurdering af, om kvalitetsbetegnelser, herunder »traditionel«, »ren« og »ekstra«, er vildledende. Vildledningsaspektet må altid vurderes konkret i hvert enkelt tilfælde.

4.5 Supplerende mærkning af vekaovarer

Vekaovarer defineret i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, nr. 11, er en efterligning af eller erstatningsvare for kakao- og chokoladevarer.

For at undgå forveksling med kakao- og chokoladevarer skal angivelsen »vekao«, jf. § 5, stk. 2, anføres

- iøjnefaldende på pakkens forside og
- i forbindelse med navnet samt
- i forbindelse med evt. illustrationer af varen.

Vekaovarer kan suppleres med angivelserne »pulver«, »mørk«, »lys« eller »dessert«.

4.6 Mængdeangivelse af ingredienser på kakao- og chokoladevarer (quid-mærkning)

Kravene i bekendtgørelsens §§ 9, 10 og 11 om angivelse af indholdet af kakaotørstof, kakaosmør og andre vegetabiliske fedtstoffer end kakaosmør udløser, jf. mærkningsbekendtgørelsens § 29, nr. 1 og 2, ikke et krav om mængdemæssig angivelse af de omhandlede ingredienser udover, hvad der kræves i chokoladebekendtgørelsen.

I tilfælde, hvor en forbeholdte varebetegnelse fra bekendtgørelsens bilag 1, afsnit A, indgår supplerende, som en del af varebetegnelsen eller for at betegne en ingrediens i en anden fødevare, jf. bekendtgørelsens § 5, stk. 1, kan det udløse et krav om mængdemæssig angivelse af kakao-, chokolade- eller vekaoandelen i den anden fødevare, jf. mærkningsbekendtgørelsens kapitel 7 om mængdeangivelse af ingredienser¹⁰⁾, eksempelvis i »chokoladekiks« eller »chokoladekage«.

Det bør klart fremgå af mærkningen, hvad de angivne (mængde)angivelser relaterer sig til (her chokoladedelens procentvise indgående andel af hele produktet på fremstillingstidspunktet), jf. mærkningsbekendtgørelsens § 28, stk. 2.

Fødevarestyrelsen, den 11. april 2008

BRIT LARSEN

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed.
- 2) Positivlisten: Fortegnelse over tilsætningsstoffer til fødevarer, seneste udgave januar 2005.
- 3) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler
- 4) Afhængig af produktets konkrete sammensætning.
- 5) De følgende 4 beregningseksempler er hentet fra det engelske Food Standards Agency: »The Cocoa and Chocolate Products Regulations 2003«, SI No. 1659, Guidance Notes, 1. august 2003.
- 6) Disse 2 produkter, nr. 7 og 10, er ikke specifikt nævnt i bekendtgørelsens bilag 1, afsnit B, nr. 1 og 2, hvilket må tolkes sådan, at deres sammensætning alene begrænses af bilag 1, afsnit A, nr. 7 og 10, samt at der bortset fra generelle aromaregler ikke er yderligere begrænsning på, hvilke typer aromaer der må benyttes til disse produkter.
- 7) Kravet om angivelse af kakaotørstofindholdet på visse produkter er ikke nyt, selv om teksten for angivelsen er ændret, se herom i kapitel 4.1. Det er dog vigtigt at være opmærksom på, at det stadig er kakaotørstofindholdet, der skal beregnes og angives.
- 8) Jf. fortolkningen side 17 i Fødevaredirektoratets vejledning om mærkning med mængdeangivelse af ingredienser i fødevarer, december 2000 (Quid-vejledningen).
- 9) Bekendtgørelse nr. 433 af 3. juni 2005 om aromaer m.m., der må anvendes til levnedsmidler, med senere ændringer.
- 10) Se fortolkningen side 8 i Fødevaredirektoratets vejledning om mærkning med mængdeangivelse af ingredienser i fødevarer, december 2000 (Quid-vejledningen).

Bekendtgørelse om kakao-, chokolade- og vekaovarer

Bilag 1 indeholder bekendtgørelse nr. 336 af 12. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekaovarer. Bekendtgørelsen er udeladt her, da den har været offentliggjort i Lovtidende A, samt forefindes i Retsinformation.