

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 15 / Kakao- und Schokoladeerzeugnisse
Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen

Veröffentlicht mit Erlass:

BMG-75210/0014-II/B/13/2010 vom 23.12.2010

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

INHALTSVERZEICHNIS

1. KAKAOERZEUGNISSE	4
1.1 Beschreibung.....	4
1.1.1.....	4
1.1.2 Kakaomasse	4
1.1.3 Kakaobutter	4
1.1.4 Pulverförmige Kakaoerzeugnisse.....	4
1.1.4.1	4
1.1.4.2	5
1.1.4.3	5
1.1.4.4	5
1.2 Sonstige Anforderungen an Kakaoerzeugnisse	5
2. SCHOKOLADEN UND SCHOKOLADEERZEUGNISSE.....	5
2.1 Beschreibung.....	5
2.1.1 Schokoladen.....	5
2.1.1.1	5
2.1.1.2	5
2.1.1.3	5
2.1.1.4	6
2.1.1.5	6
2.1.1.6	6
2.1.1.7	6
2.1.1.8	6
2.1.1.9	7
2.1.1.10	7
2.1.1.11	7
2.1.1.12	7
2.1.1.13	7
2.1.2 Schokoladeerzeugnisse	8
2.1.2.1	8
2.1.2.2	8
2.1.2.3	8
2.1.2.4	8
2.1.3 Sonstige Anforderungen an Schokoladen und Schokoladeerzeugnissen	9
2.1.3.1	9
2.1.3.2	9
2.1.3.3	9
2.1.3.4	9
2.1.3.5	9
2.1.3.6	10
3. LEBENSMITTEL MIT KAKAOERZEUGNISSEN ODER SCHOKOLADEN	10
3.1 Kakaohältige Getränkpulver (Trinkkakaomischungen)	10
3.2 Trinkfertige Zubereitungen und deren Vorprodukte	10
3.3 Kakaohaltige Übergussaucen	10

3.4 Kakaohaltige Glasurmassen	10
3.4.1.....	10
3.4.2.....	11
3.4.3.....	11
3.4.4.....	11
3.4.5.....	11
3.4.6.....	11
3.4.7.....	12
3.5 Trüffelmassen	12
3.6 Sonstige Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen	12
3.7 Nougatmassen, Nougat	12
3.7.1.....	12
3.7.2.....	13
3.7.3.....	13
3.7.4.....	13
4. BEURTEILUNG.....	14

1. KAKAOERZEUGNISSE

1.1 Beschreibung

1.1.1

Kakaoerzeugnisse werden aus den Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao* L.) gewonnen. Die Samen werden geröstet oder ungeröstet nach Reinigung und Schälen zu den diversen Kakaoerzeugnissen verarbeitet.

1.1.2 Kakaomasse

Unter Kakaomasse versteht man die gleichmäßig feine, in der Wärme flüssige Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus Kakaokernen ohne Entzug natürlicher Fettstoffe hergestellt wird. Der Gehalt an Kakaoschalenteilchen und Keimen beträgt höchstens 5 % der fettfreien Trockenmasse.

1.1.3 Kakaobutter

Unter Kakaobutter versteht man den Fettanteil der Kakaobohne. Das Produkt ist gut haltbar, bei Raumtemperatur hart, von muscheligem Bruch und gelblicher Farbe.

Man unterscheidet:

Kakaopressbutter ist das durch Abpressen von Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopresskuchen, fettarmen oder mageren Kakaopresskuchen gewonnene Fett.

Sie weist folgende Merkmale auf:

- Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt) höchstens 0,35 %
- Gehalt an freier Fettsäure (in Ölsäure ausgedrückt) höchstens 1,75 %

Kakaobutter (Expeller-Kakaobutter) ist das mittels Expellern aus Kakaobohnen oder einer Mischung von Kakaobohnen und Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopresskuchen oder fettarmen Kakaopresskuchen gewonnene Fett.

Sie weist folgende Merkmale auf:

- Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt) höchstens 0,50 %
- Gehalt an freier Fettsäure (in Ölsäure ausgedrückt) höchstens 1,75 %

1.1.4 Pulverförmige Kakaoerzeugnisse

1.1.4.1

Kakaopulver (Kakao) werden aus gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen durch mechanisches Verfahren gewonnen. Vorbehaltlich des Abs. 1.1.4.2 enthalten Kakaopulver mindestens 20 % Kakaobutter, bezogen auf die Trockenmasse, und höchstens 9 % Wasser.

1.1.4.2

Fettarmes, mageres oder stark entöltes Kakaopulver, fettarmer, magerer oder stark entölter Kakao enthält weniger als 20 % Kakaobutter, bezogen auf die Trockenmasse.

1.1.4.3

Gezuckertes Kakaopulver, gezuckerter Kakao, werden durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnen und enthalten mindestens 25 % Kakaopulver.

1.1.4.4

Schokoladenpulver ist ein Erzeugnis aus Kakaopulver und Zuckerarten mit mindestens 32 % Kakaopulver.

1.2 Sonstige Anforderungen an Kakaoyerzeugnisse

Geruchs- und Geschmacksstoffe, die den Geschmack von Kakao, Schokolade oder Milchfett nachahmen, dürfen nicht verwendet werden.

2. SCHOKOLADEN UND SCHOKOLADEERZEUGNISSE

2.1 Beschreibung

2.1.1 Schokoladen

2.1.1.1

Schokoladen werden hergestellt aus Kakaomasse, Kakaopulver, fettarmen oder magerem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, denen gegebenenfalls die in den Abs. 2.1.3.1 bis 2.1.3.2 angeführten Stoffe beigefügt werden.

2.1.1.2

Schokolade – vorbehaltlich der Definition von Schokoladestreusel, Gianduja-Haselnusschokolade und Schokoladeüberzugsmasse – enthält:

- mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse
- mindestens 14 % fettfreie Kakaotrockenmasse
- mindestens 18 % Kakaobutter

Für den österreichischen Markt ist auch die Bezeichnung *Kochschokolade* zulässig. So bezeichnete Schokolade weist jedoch in Folge der weniger feinen Bearbeitung meist ein etwas gröberes Gefüge auf.

2.1.1.3

Schokoladenkuvertüre enthält:

- mindestens 2,5 % fettfreie Kakaotrockenmasse
- mindestens 31 % Kakaobutter
- mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse

2.1.1.4

Milchschokolade – vorbehaltlich der Definition für Milchschokoladestreusel, Gianduja-Haselnussmilchschokolade und Milchschokoladeüberzugsmasse – wird aus Kakaowerzeugnisse (Abs. 2.1.1.1), Zuckerarten sowie aus Milch oder Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Rahm (der Begriff „Rahm“ wird gleichbedeutend mit den Begriffen „Sahne“ und „Obers“ verwendet) auch eingedickt oder getrocknet, Butter oder Milchfett hergestellt und enthält:

- mindestens 25 % Gesamtkakaotrockenmasse
- mindestens 2,5 % fettfreie Kakaotrockenmasse
- mindestens 14 % Gesamtmilchtrockenmasse
- mindestens 3,5 % Milchfett
- mindestens 25 % Gesamtfett

2.1.1.5

Haushaltmilchschokolade wird aus Kakaowerzeugnissen (Abs. 2.1.1.1), Zuckerarten sowie aus Milch oder Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Rahm (der Begriff „Rahm“ wird gleichbedeutend mit den Begriffen „Sahne“ und „Obers“ verwendet) auch eingedickt oder getrocknet, Butter oder Milchfett hergestellt und enthält:

- mindestens 20 % Gesamtkakaotrockenmasse
- mindestens 2,5 % fettfreie Kakaotrockenmasse
- mindestens 20 % Gesamtmilchtrockenmasse
- mindestens 5 % Milchfett
- mindestens 25 % Gesamtfett

2.1.1.6

Milchschokoladenkuvertüre entspricht den Anforderungen an Milchschokolade, jedoch beträgt der Gehalt an Gesamtfett mindestens 31 %.

2.1.1.7

Weißer Schokolade wird aus Kakaobutter, Zuckerarten, sowie Milch oder Stoffen, die durch Eindicken oder Trocknen von Vollmilch oder von teil- oder ganzentrahmter Milch gewonnen werden, und eventuell aus Rahm (der Begriff „Rahm“ wird gleichbedeutend mit den Begriffen „Sahne“ und „Obers“ verwendet) auch eingedickt oder getrocknet, Butter oder Milchfett hergestellt. Weißer Schokolade enthält:

- mindestens 20 % Kakaobutter
- mindestens 14 % Gesamtmilchtrockenmasse
- mindestens 3,5 % Milchfett

2.1.1.8

Magermilchschokolade entspricht den für Milchschokolade geltenden Anforderungen 2.1.1.4 wobei höchstens 1 % Milchfett enthalten ist.

2.1.1.9

Rahmschokolade (Obers-, Sahneschokolade (der Begriff „Rahm“ wird gleichbedeutend mit den Begriffen „Sahne“ und „Obers“ verwendet) entspricht den für Milchsokolade geltenden Anforderungen (s. Abs. 2.1.1.4), wobei mindestens 5,5 % Milchfett enthalten ist.

2.1.1.10

Die Berechnung der Prozentsätze der in den Absätzen 2.1.1.2, 2.1.1.4, 2.1.1.5, 2.1.1.7 und 2.1.1.9 angeführten Erzeugnisse erfolgt nach Abzug des Anteils etwaiger Zusätze gemäß Abs. 2.1.3.1 und 2.1.3.2.

2.1.1.11

Gianduja (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung) –Haselnusschokolade ist ein Erzeugnis, das aus Schokolade hergestellt wird, deren Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse 32 % und an fettfreier Kakaotrockenmasse 8 % beträgt und das ferner nicht weniger als 20 % und nicht mehr als 40 % fein gemahlene Haselnüsse enthält. 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 Gewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

Weiters ist der Zusatz von Milch oder Milcherzeugnissen zulässig, wobei jedoch das Enderzeugnis nicht mehr als 5 % Gesamtmilchtrockenmasse enthält.

2.1.1.12

Gianduja (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung) – Haselnussmilchsokolade ist ein Erzeugnis, das aus Milchsokolade, deren Mindestgehalt an Gesamtmilchtrockenmasse 10 % beträgt, hergestellt wird und das nicht weniger als 15 % und nicht mehr als 40 % gemahlene Haselnüsse enthält. Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gesamtgewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlene Haselnüsse, 60 % nicht übersteigt.

2.1.1.13

Die Bezeichnungen „Schokolade“, „Milchsokolade“, „Schokoladenkuvertüre“ dürfen nur dann durch Aufschriften oder Bezeichnungen, die sich auf die Qualität beziehen, wie z.B. fein, edel, zartschmelzend, zartbitter, edelbitter, dunkel, bitter, Vollmilch, ergänzt werden, wenn

- die Schokolade mindestens 43 % Gesamtkakaotrockenmasse, und zwar mindestens 26 % Kakaobutter,
- die Milchsokolade mindestens 30 % Gesamtkakaotrockenmasse sowie 18 % Milchtrockenmasse, und zwar mindestens 4,5 % Milchfett,
- die Schokoladenkuvertüre mindestens 16 % fettfreie Kakaotrockenmasse enthält.

2.1.2 Schokoladeerzeugnisse

2.1.2.1

Unter Schokoladestreusel oder Schokoladeflocken versteht man Schokolade in Form von Streusel oder Flocken mit:

- mindestens 32 % Gesamtkakaotrockenmasse
- mindestens 12 % Kakaobutter
- mindestens 14% fettfreie Kakaotrockenmasse

2.1.2.2

Unter Milkschokoladestreusel oder Milkschokoladeflocken versteht man Milkschokolade (s. Abs. 2.1.1.4)

in Form von Streusel oder Flocken mit:

- Mindestens 20 % Gesamtkakaotrockenmasse
- Mindestens 12 % Gesamtmilchtrockenmasse
- Mindestens 12 % Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett)

2.1.2.3

Gefüllte Schokolade ist ein gefülltes Erzeugnis, dessen Außenschicht, bezogen auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, aus mindestens 25 % Schokolade, Gianduja-Haselnusschokolade, Schokoladenkuvertüre, Milkschokolade, Haushaltmilkschokolade, Gianduja-Haselnussmilkschokolade, Milkschokoladenkuvertüre oder weißer Schokolade besteht.

Die Bezeichnung gilt nicht für Erzeugnisse, deren Inneres aus Backwaren, Feinen Backwaren oder Speiseeis besteht.

Ein Schokoladeriegel ist eine Zuckerware (Codexkapitel B 16 „Zuckerwaren“) in Form eines länglichen Quaders (Riegelform), die eine Füllung enthält und ist keine Schokoladeware. Die Erzeugnisse weisen einen Schokoladeanteil von weniger als 25% auf, wobei die Schokolade eine Überzugsmasse darstellt. Je nach Sorte sind Schokoladeriegel z.B. mit Cremen, Karamellen oder Nüssen gefüllt, oft auch mit Waffel- oder Keksanteilen.

2.1.2.4

Pralinen (Schokoladebonbons) sind Erzeugnisse in mundgerechter Größe. Sie bestehen:

- aus gefüllter Schokolade;
- aus einer einzigen Schokoladenart, aus aufeinandergelegten Schichten oder einer Mischung von Schokolade, Gianduja-Haselnusschokolade, Schokoladenkuvertüre, Milkschokolade, Haushaltmilkschokolade, Gianduja-Haselnussmilkschokolade, Milkschokoladenkuvertüre oder weißer Schokolade und aus anderen Lebensmitteln, sofern der Schokoladenanteil mindestens 25 %, bezogen auf das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, entspricht.

In Österreich ist für Pralinen auch die Zusatzbezeichnung „Schokoladekonfekt“ üblich.

Monopralinen sind Pralinen einer Sorte, meist in größerer Form (z.B.: Mozartkugel).

2.1.3 Sonstige Anforderungen an Schokoladen und Schokoladeerzeugnissen

2.1.3.1

Schokoladen, ausgenommen Gianduja-Haselnussschokolade und Gianduja-Haselnusmilchschokolade, dürfen andere Lebensmittel zugesetzt werden. Ausgenommen davon ist der Zusatz von Mehl oder Körner und pulverförmigen Stärken. Ein Zusatz von höchstens 5 % Pflanzenfett ist zulässig (s. Schokoladeverordnung¹).

Der Anteil der zugesetzten Lebensmittel darf, bezogen auf das Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses 40 % nicht überschreiten (s. Schokoladeverordnung²).

2.1.3.2

Aromen³, die den Geschmack von Kakao, Schokolade oder Milchfett nachahmen, werden nicht verwendet.

Bei ausschließlicher Verwendung von Aromen anstelle der entsprechenden Zutaten wird der handelsüblichen Bezeichnung ein Hinweis auf die Geschmacksrichtung hinzugefügt (z.B. gefüllte Milchsokolade mit Erdbeergeschmack).

2.1.3.3

Bei gefüllter Schokolade in verpackter Form ist zusätzlich die Art der verwendeten Füllung im Zusammenhang mit der handelsüblichen Bezeichnung anzugeben

2.1.3.4

Füllmassen, die nach Erzeugnissen benannt sind, an die im Österreichischen Lebensmittelbuch bestimmte Anforderungen gestellt werden (z.B. Marzipan, Nougat), haben in ihrer Zusammensetzung diesen Anforderungen zu entsprechen. Werden Füllmassen zur Erreichung einer cremigen Beschaffenheit Zusätze (wie Zuckersirupe, Fette) beigemischt, ist die Bezeichnung der Füllmassen durch Anfügung des Wortes „-creme“ zu ergänzen (z.B. „Marzipancreme“).

2.1.3.5

Bei gefüllten Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons) mit alkoholhaltiger Füllung, in deren handelsüblichen Bezeichnung und bildlichen Darstellung auf Edelbrände und Fruchtsaftliköre, z.B. Weinbrand, Rum, Cherry-Brandy Likör oder Marillenlikör hingewiesen wird, muss die verwendete Spirituose den Bestimmungen des Codexkapitels B 23 „Spirituosen“ entsprechen.

So gefüllte Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons) enthalten zum Zeitpunkt ihrer Herstellung mindestens 10 vol% Alkohol in der Füllung.

¹ Verordnung über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse (Schokoladeverordnung)
BGBl. II Nr. 628/2003 idgF.

² Verordnung über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse (Schokoladeverordnung)
BGBl. II Nr. 628/2003 idgF.

³ Verordnung (EG) 1334/2008 vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln idgF.

Gefüllte Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons), die in Formen angeboten werden, die üblicherweise für Erzeugnisse mit alkoholhaltiger Füllung verwendet werden (z.B. Bohnen, Weichseln, Fläschchen), jedoch vornehmlich für den Genuss durch Kinder bestimmt sind, enthalten keinen Alkohol und werden nicht als Likörbonbons oder gleichsinnig bezeichnet.

2.1.3.6

Die im Abs. 2.1.2.3 bis 2.1.2.4 festgelegte Untergrenze von 25 % für den Anteil der verschiedenen Schokoladen in gefüllten Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons) gilt für das Gesamtgewicht des Erzeugnisses einschließlich der Verzierung. Werden gefüllte Schokoladen, Pralinen (Schokoladebonbons) aus Schokoladen mit Zusätzen hergestellt, sind diese zugesetzten Lebensmittel nicht in den vorgeschriebenen Schokoladeanteil von 25 % einzurechnen.

3. LEBENSMITTEL MIT KAKAOERZEUGNISSEN ODER SCHOKOLADEN

3.1 Kakaohältige Getränkepulver (Trinkkakaomischungen)

Kakaohaltige Getränkepulver kommen in pulverförmiger, körniger oder agglomerierter Form in den Handel. Sie bestehen vorwiegend aus Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen und Zuckerarten. Sie enthalten mindestens 18 % Kakaobestandteile. Oft enthalten sie Milch oder Milcherzeugnisse, andere Lebensmittel wie z.B. Müsli, Getreidekeime sowie Vitamine oder Mineralstoffe.

3.2 Trinkfertige Zubereitungen und deren Vorprodukte

Trinkfertige Zubereitungen (Getränke) mit Kakao oder Schokoladen gelten nicht als Kakaoerzeugnisse. Die zur Herstellung verwendeten Kakaoerzeugnisse und Schokoladen entsprechen den Anforderungen dieses Kapitels. Kakaohaltige Fertiggetränke enthalten mindestens 1,5 % Kakaopulver oder mindestens 1,2 % fettarmes, mageres oder stark entöltes Kakaopulver. Zur Herstellung von schokoladehaltigen Fertiggetränken wird Schokoladepulver verwendet, wobei im fertigen Getränk mindestens 1,5 % Kakaobestandteile enthalten sein müssen.

3.3 Kakaohaltige Übergussaucen

Unter kakaohaltigen Übergussaucen versteht man Zubereitungen aus verschiedenen Zutaten wie Kakaoerzeugnissen, Schokoladen, Zuckerarten, Milch oder Milchprodukten. Der Mindestgehalt an Kakaobestandteilen, bezogen auf die Trockenmasse, beträgt 14 %.

3.4 Kakaohaltige Glasurmassen

3.4.1

Als Grundstoffe für kakaohaltige Zuckerglasurmassen, die zur Abgabe an Letztverbraucher bestimmt sind, werden Fondant oder Zuckerlösungen (Saccharoselösungen)

und mindestens 5 % Kakaoerzeugnisse, jedoch mindestens 4 % fettfreie Kakaotrockenmasse, bezogen auf das Gesamtgewicht des Produktes, verwendet. Kakaohaltige Zuckerglasurmassen werden auch zur Herstellung von „Braunen Zuckerstreusel“ verwendet.

3.4.2

Zur Herstellung von kakaohaltigen Fettglasurmassen können Zuckerarten, Kakaoerzeugnisse, Schokoladen, Speisefette, Milch oder Milchprodukte sowie die bei der Erzeugung von Schokoladen üblichen Zusätze (Abs. 2.1.3.2) verwendet werden. Lässt die Bezeichnung oder Aufmachung solcher Produkte auf die Verwendung von Milch schließen, so hat der Milchfettgehalt mindestens 2,5 % zu betragen. Diese Anforderungen und jene des Abs. 3.4.3 gelten auch für alle aus kakaohaltigen Fettglasurmassen hergestellten Erzeugnisse, wie Fettglasurstreusel (Abs. 3.4.5) sowie Eiskonfekt (Abs. 3.4.6).

3.4.3

Kakaohaltige Fettglasurmassen und kakaohaltige Milchfettglasurmassen enthalten mindestens 5 % Kakaobestandteile, jedoch mindestens 4 % fettfreie Kakaotrockenmasse.

3.4.4

Kakaohaltige Fettglasurmassen dienen vor allem zum Überziehen von Backerzeugnissen, Zuckerwaren und Konditorwaren. Üblicherweise werden kakaohaltige Fettglasurmassen bei der Herstellung von Erzeugnissen, deren handelsübliche Bezeichnung bzw. Phantasiebezeichnung oder deren Erscheinungsbild auf die Verwendung von Schokolade schließen lässt, z.B. getunkte Patiencebäckerei, getunkte Lebkuchen, getunkte Kekse, oder in deren Bezeichnung das Wort „Schokolade“ oder ein anderes auf Schokolade hinweisendes Wort oder die Worte „Sacher-“, „Trüffel-“, „Nougat-“ oder „Pariser-“ aufscheinen, nicht verwendet.

Die Verwendung von kakaohaltigen Fettglasurmassen ist in diesem Zusammenhang mit der handelsüblichen Bezeichnung und Phantasiebezeichnung deutlich sichtbar und lesbar anzugeben.

3.4.5

Eine besondere ausgeformte Art von kakaohaltigen Fettglasurmassen sind kakaohaltige Fettglasurstreusel. Die Anforderungen des Abs. 3.4.4 gelten auch für kakaohaltige Fettglasurmassen.

3.4.6

Kakaohaltige Fettglasurmassen werden zur Vermeidung einer Verwechslung mit Schokoladen oder Schokoladeüberzugsmassen augenfällig, jede Täuschung ausschließend, als „kakaohaltige Fettglasur“ oder „kakaohaltige Fettglasurmasse“ bezeichnet. Daraus hergestellte Streusel werden als „Fettglasurstreusel“ bezeichnet.

Erzeugnisse, die zur Erzielung eines kühlenden Geschmackseindrucks Speisefette mit niedrigem Schmelzpunkt enthalten, weisen in der handelsüblichen Bezeichnung das Wort „Eis“ auf, wie z.B. „Eiskonfekt“.

3.4.7

Für kakaohaltige Fettglasurmassen und Erzeugnisse, die unter Verwendung von Fettglasurmassen hergestellt sind, werden die Bezeichnungen „Schokolade“, Schokoladeüberzugsmasse“ sowie davon abgeleitete Wortgebilde wie „Schok“ oder „Schoko“, ferner zur Täuschung geeignete bildliche Darstellungen (z.B. einer Schokoladetafel) nicht verwendet. Für Erzeugnisse, die unter Verwendung von kakaohaltigen Fettglasurmassen hergestellt sind, werden überdies die Worte „getunkt“ und „überzogen“ ohne den Zusatz „mit Fettglasur“ nicht verwendet.

3.5 Trüffelmassen

Trüffelmassen sind weiche, leicht schmelzende Zubereitungen aus Zuckerarten, Kakaoyerzeugnissen und Schokoladen. Trüffelmassen enthalten vielfach auch Milch und Milchprodukte, Nougat oder andere Produkte, jedoch keine anderen Fette. Als „Milchtrüffelmassen“ bezeichnete Produkte weisen mindestens 2,5 % Milchfett auf. Rahmtrüffelmassen (Obers-, Sahnetrüffelmassen) enthalten mindestens 5,5 %, Buttertrüffelmassen mindestens 6 % Milchfett.

Trüffelmassen werden auch als Schnitttrüffel oder Trüffelkonfekt (z. B. „Rahmtrüffel“, „Rumtrüffel“, „-trüffel“) in Verkehr gebracht.

Eine Besonderheit stellen Trüffelkugeln dar. Dabei handelt es sich nicht nur um kugelförmig geformte Trüffelmassen, sondern auch um kugelförmige, gefüllte Schokoladenhohlkörper.

3.6 Sonstige Lebensmittel mit Kakaoyerzeugnissen oder Schokoladen

Der Anteil an Kakaobestandteilen in Lebensmitteln, in deren Bezeichnung auf Kakao oder Schokolade hingewiesen wird, ist so hoch, dass der Geschmack im Fertigprodukt deutlich wahrnehmbar ist. Aromastoffe, die einen Schokolade- oder Kakaogehalt vortäuschen werden nicht verwendet.

3.7 Nougatmassen, Nougat

3.7.1

Nougatmassen sind höchstens 2 % Wasser enthaltende, weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die aus geschälten Nusskernen (Walnüssen, Haselnüssen) oder aus geschälten Mandeln, gegebenenfalls auch ungeröstet, durch Feinzerkleinerung unter Zusatz von Zuckerarten, Kakaoyerzeugnissen und Schokoladen hergestellt werden. Insbesondere werden verwendet:

1. Kakaokerne
2. Kakaomasse
3. Kakaobutter
4. Kakaopulver – auch stark entölt

5. Schokolade
6. Sahneschokolade (Rahm-, Obersschokolade)
7. Milkschokoladeüberzugsmasse
8. Schokoladepulver

Nougatmassen können einen Zusatz geschmackgebender Stoffe enthalten.

Entsprechend den verwendeten Rohstoffen werden folgende Nougatmassen unterschieden:

1. Nussnougatmasse enthält höchstens 50 % Zuckerarten und mindestens 30 % Fett.
2. Mandelnougatmasse enthält höchstens 50 % Zuckerarten und mindestens 28 % Fett.
3. Mandel-Nuss-Nougatmasse enthält Mandeln und Nusskerne etwa zu gleichen Teilen, höchstens 50 % Zuckerarten und mindestens 28 % Fett.

3.7.2

Es werden insbesondere folgende Nougatarten unterschieden:

Nougat ist eine Mischung aus einer der unter Abs. 3.7.1, Pkt. 1 bis 3 angeführten Nougatmassen und höchstens der halben Gewichtsmenge Zuckerarten. Ein Teil der Zuckerarten kann durch Sahne- oder Milchpulver ersetzt werden.

Milchnougat ist ein Nougat, der einen Mindestgehalt von 3,2 % Milchfett und 9,3 % fettfreier Milchtrockenmasse aufweist.

Sahnenougat ist ein Nougat, der einen Mindestgehalt von 5,5 % Milchfett aufweist.

3.7.3

Nougatcreme enthält mindestens 10 % geschälte Haselnusskerne, geschälte Mandeln oder geschälte, entbitterte bittere Mandeln, die gleichen Bestandteile wie die unter Abs. 3.7.1 angeführten Massen, höchstens 67 % Zuckerarten und 2 % Wasser, ferner Speisefette und Speiseöle pflanzlicher Herkunft. Getreidemahlerzeugnisse und stärke-reiche Lebensmittel werden nicht verwendet.

3.7.4

Hervorhebende Bezeichnungen wie Österreichischer (Wiener) Nougat erfordern einen Gehalt von mindestens 35 % Haselnüssen, Mandeln, Walnüssen oder Mischungen daraus. Milchnougat mit derartigen hervorhebenden Bezeichnungen enthält mindestens 25 % Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse oder Mischungen daraus, sowie mindestens 14 % Milchtrockenmasse. Der Gehalt an Milchfett beträgt mindestens 3,5 %. Der Gehalt an Zuckerarten einschließlich Kakaoyerzeugnissen und Schokoladen sowie der in den Abs. 2.1.3.1 bis 2.1.3.2 genannten Zusätze überschreitet nicht 55 %. Außer Kakaobutter und Milchfett wird kein anderes Fett zugesetzt.

Für Magermilchnougat mit hervorhebenden Bezeichnungen gelten, abgesehen vom Milchfettgehalt, die gleichen Anforderungen. Sahnenougat mit derartigen hervorhebenden Bezeichnungen enthält mindestens 7 % Milchfett, mindestens 3 % und höch-

stens 14 % fettfreie Milchtrockenmasse. Im Übrigen entspricht die Zusammensetzung den Anforderungen an Milchnougat mit hervorhebenden Bezeichnungen.

4. BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.