

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2000/36 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről

A rész

I.

Ezen előírás értelmében kakaó- és csokoládétermékeknek a B részben meghatározott termékek minősülnek.

II.

1. A B rész I. fejezetének 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban felsorolt csokoládétermékekhez felhasználhatók a C részben felsorolt nem kakaóvaj növényi zsírok. A hozzáadott mennyiség nem haladhatja meg a B rész I. fejezetében megengedett anyagok levonása utáni késztermék mennyiségének 5%-át és nem csökkentheti a termékre minimálisan előírt kakaóvaj-, vagy összes kakaó szárazanyag mennyiségét.

2. Az 1. pontnak megfelelő, nem kakaóvaj növényi zsírt tartalmazó csokoládétermékek forgalmazásának feltételei:

a) a III. fejezetben foglaltak szerinti megjelölést ki kell egészíteni a következő szöveggel: „kakaóvajhoz adott növényi zsírokat tartalmaz”,

b) a szövegnek jól olvashatónak, az összetevők listájával egy látómezőben, de a felsorolástól világosan elkülönítve, legalább ugyanakkora betűkkel, és a megnevezés mellett kell lennie. A megnevezés ezen a helyen kívül máshol is elhelyezhető.

III.

1. A B részben felsorolt megnevezéseket csak az ott felsorolt termékekre szabad alkalmazni, és a kereskedelemben ezek szerint kell a termékeket megnevezni. Ezek a megnevezések, kiegészítve (az egyéb szabályozásokkal összhangban) alkalmazhatók más termékek megnevezésére is, ha e termékek nem téveszthetők össze a B részben meghatározott termékekkel (például: forró csokoládé).

2. Ha a B rész I. fejezetének 3., 4., 5., 6., 7. és 10. pontjaiban meghatározott termékeket vegyesen is forgalmazzák, akkor „vegyes csokoládé” (‘assorted chocolates’) vagy „vegyes töltött csokoládé” (‘assorted filled chocolates’) vagy hasonló megnevezéseket kell használni. Ebben az esetben a választék összes termékéről készülhet egyetlen, az összetevőket tartalmazó lista.

3. A B rész I. fejezetének 2. c), 2. d), 3., 4., 5., 8. és 9. pontjaiban meghatározott termékek jelölésének tartalmaznia kell az összes kakaó szárazanyag-tartalmat, a következőképpen: „kakaó szárazanyag legalább ...%”.

4. A B rész I. fejezetének 2. b) és a 2. d) pontja második felében meghatározott termékek esetében a jelölésen fel kell tüntetni a kakaóvaj-tartalmat.

5. A B rész I. fejezetében meghatározott „csokoládé ('chocolate'), „tejsokoládé” ('milk chocolate') és „mártócsokoládé” ('couverture chocolate') kereskedelmi megnevezések kiegészíthetők a minőségi ismertetőjelekre vonatkozó információval vagy leírással, feltéve, hogy a termék tartalmaz:

- a) csokoládé esetében legalább 43% összes kakaó szárazanyagot, amelyből legalább 26% kakaóvaj,
- b) tejsokoládé esetében legalább 30% összes kakaó szárazanyagot és legalább 18% tej szárazanyagot, amely részben vagy egészen dehidratált teljes tej, félig- vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejzsír, továbbá legalább 4,5% tejzsírt,
- c) mártócsokoládé esetében legalább 16% zsírmentes kakaó szárazanyagot.

B rész

A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

I. Megnevezések és meghatározások

1. Kakaóvaj

Kakaóvajnak nevezzük a kakaóbabból vagy a kakaóbab részeiből nyert zsírt, amelynek

- a szabadzsírsav-tartalma (olajsavban kifejezve) legfeljebb 1,75%,
- az el nem szappanosítható anyag tartalma (petroléterrel meghatározva) legfeljebb 0,5%, kivéve a préselt kakaóvaját, amelyben legfeljebb 0,35% lehet.

2. a) Kakaó, kakaópor

Tisztított, hántolt és pörkölt kakaóbabból nyert por alakú termék. A terméknek legfeljebb 9% vizet és legalább 20% kakaóvaját (szárazanyagra számítva) kell tartalmaznia.

b) Zsírszegény kakaó, zsírszegény kakaópor

Olyan termék, amely kevesebb mint 20% kakaóvaját tartalmaz a szárazanyag tömegére számítva.

c) Porított csokoládé, csokoládépor

Olyan termék, amely kakaópor és cukrok keverékéből áll, és legalább 32% kakaóport tartalmaz.

d) Ivócsokoládé-por, édesített kakaó, édesített kakaópor

Olyan termék, amely kakaópor és cukrok keverékéből áll, és legalább 25% kakaóport tartalmaz. A megnevezést a „zsírszegény” megjelölésnek kell kísérnie, ha a termék a b) pont szerint zsírszegény.

3. Csokoládé (étcsokoládé)

a) Olyan termék, amely kakaótermékekből és cukrokból készül, kielégíti a b) pontban foglaltakat, legalább 35% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 14% a zsírmentes kakaó szárazanyag.

b) Abban az esetben, ha a megnevezést kiegészítik az alábbi szavakkal:

- "csokoládédara" ('vermicelli') vagy „csokoládépehely” ('flakes'): a granulált vagy a pelyhekből álló terméknek legalább 32% összes kakaó szárazanyagot kell tartalmaznia, ebből legalább 12% kakaóvaj és legalább 14% zsírmentes kakaó szárazanyag;
- „mártócsokoládé” ('couverture'): a terméknek legalább 35% összes kakaó szárazanyagot kell tartalmaznia, ebből legalább 31% kakaóvaj és legalább 2,5% zsírmentes kakaó szárazanyag;
- „Gianduja” (vagy a „gianduja” szó valamilyen származéka) csokoládé: a termék egyrészt olyan csokoládéből készüljön, amely legalább 32% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, és ebből a zsírmentes kakaó szárazanyag-tartalom legalább 8%, másrészt a finoman aprított törökmogyoróból olyan mennyiséget tartalmazzon, hogy 100 g termékben legalább 20 g és legfeljebb 40 g törökmogyoró legyen.

Felhasználhatók még:

= sűrített tej és/vagy tej szárazanyag olyan arányban, hogy a késztermék legfeljebb 5% tej szárazanyagot tartalmazhat;

= mandulaféleségek, törökmogyoró és más diófajták, egészben vagy törve, olyan mennyiségben, hogy az aprított törökmogyoróval együtt ezek a termék teljes tömegének a 60%-át nem haladhatják meg.

4. Tejcsokoládé

a) Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és tejből vagy tejtermékekből áll, és amelyek a b) pontban foglaltakkal összhangban tartalmazznak:

- legalább 25% összes kakaó szárazanyagot,
- legalább 14% tej szárazanyagot, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín vagy részben, vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír,
- legalább 2,5% zsírmentes kakaó szárazanyagot,
- legalább 3,5% tejszírt,
- legalább 25% összes zsírt (kakaóvaját és tejszírt).

b) Abban az esetben, ha a megnevezést kiegészítik az alábbi szavakkal:

- „tejcsokoládédara" ('vermicelli') vagy „tejcsokoládépehely” ('flakes'): a granulált vagy a pelyhekből álló terméknek legalább 20% összes kakaó szárazanyagot, és legalább 12% tej szárazanyagot kell tartalmaznia, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín vagy részben, vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, és tartalmaznia kell továbbá legalább 12% összes zsírt (kakaóvaj és tejszír),
- „mártótejcsokoládé” ('couverture'): a terméknek legalább 31% összes zsírt (kakaóvaj és tejszír) kell tartalmaznia,
- „Gianduja” (vagy a 'gianduja' szó származékai) mogyorós tejcsokoládé: a termék egyrészt olyan tejcsokoládéből készüljön, amely legalább 10% tej szárazanyagot tartalmaz, amely lehet részben vagy egészben dehidratált teljes tej, félig vagy

teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, másrészt a finoman aprított törökmogyoróból olyan mennyiséget tartalmazzon, hogy 100 g termékben legalább 15 g és legfeljebb 40 g törökmogyoró legyen. Mandulaféleségek, törökmogyoró és más dióféleségek ugyancsak felhasználhatók, egészben vagy törve, olyan mennyiségben, hogy az aprított törökmogyoróval együtt ezek mennyisége a termék tömegének 60%-át nem haladhatja meg.

c) Ha a megnevezésben a „tej” szót helyettesíti:

- a „tejszín”: a termék tejszírtartalma legalább 5,5% legyen,
- a „sovány tej” („fölözött tej”): a termék tejszírtartalma legfeljebb 1% lehet.

5. Háztartási tejsokoládé ('Family milk chocolate')

Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és tejtermékekből készül, és amely tartalmaz:

- legalább 20% összes kakaó szárazanyagot,
- legalább 20% tej szárazanyagot, amely lehet részben vagy egészben dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír,
- legalább 2,5% zsírmentes kakaó szárazanyagot,
- legalább 5% tejszírt,
- legalább 25% összes zsírt (kakaóvaj és tejszír).

6. Fehér csokoládé

Olyan termék, amely kakaóvajból, tejből vagy tejtermékekből és cukrokból készül, és amely legalább 20% kakaóvaját és legalább 14% tej szárazanyagot tartalmaz, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben, vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, és amelyben a tejszír legalább 3,5%.

7. Töltött csokoládé ('Filled chocolate'), csokoládé ... töltelékkel ('chocolate with ... filling'), csokoládé ... belsővel/korpussszal ('chocolate with ... centre')

Olyan töltött termék, amelynek külső része a 3., 4., 5., és 6. pontokban meghatározott termékek valamelyikéből áll. Ezek a megnevezések nem használhatók olyan termékekre, amelyek korpusza sütőipari termék, cukrászsütemény, biszkvit (tartós édesipari lisztes készítmény) vagy jégkrém.

Az ilyen megnevezésű termékek külső csokoládé részének hányada a termék összes tömegének legalább 25%-a legyen.

8. 'Chocolate a la taza'¹ (Asztali csokoládé)

Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és lisztből vagy búza-, rizs- vagy kukoricakeményítőből készül, és amely legalább 35% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 14% a zsírmentes kakaó szárazanyag, és legfeljebb 8% a liszt vagy a keményítő.

9. 'Chocolate familiar a la taza'¹ (Háztartási asztali csokoládé)

Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból, és lisztből vagy búza-, rizs- vagy kukorica-keményítőből készül, és amely legalább 30% összes kakaó szárazanyagot

¹ Az Európai Unió néhány tagállamában gyártott hagyományos termék

tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 12% a zsírmentes kakaó szárazanyag és legfeljebb 18% a liszt vagy a keményítő.

10. Praliné, falatnyi csokoládé

Olyan „falatnyi” nagyságú termék, amely

- töltött csokoládé vagy
- tömör csokoládé, vagy a 3., 4., 5. vagy 6. pontban meghatározott valamelyik csokoládéféleség és más élelmiszerek kombinációja vagy keveréke, feltéve, hogy a csokoládé a termék összes tömegének legalább 25%-át teszi ki.

II. Szabadon választható engedélyezett összetevők

Ehető anyagok felhasználása

1. Az A rész II. fejezetében és ezen fejezet (B rész II. fejezet) 2. pontjában foglalt követelmények betartása mellett felhasználhatók más anyagok is az I. fejezet 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban meghatározott csokoládétermékekhez.

Azonban

- állati zsírokat és azok készítményeit – a tejeredetűeket kivéve – tilos felhasználni,
- lisztek, granulált vagy porított keményítő felhasználása csak abban az esetben engedélyezett, ha ez összhangban van az I. fejezet 8. és 9. pontjaiban foglaltakkal.

Az ilyen anyagok mennyisége a késztermék összes tömegének 40%-át nem haladhatja meg.

2. Az I. fejezet 2., 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban meghatározott termékekhez csak olyan ízesítőanyagok használhatók, amelyek nem utánozzák a csokoládé vagy a tejszír ízét.

III. A százalékok kiszámítása

Az I. fejezet 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban meghatározott termékek minimális kakaó szárazanyag, kakaóvaj, tej szárazanyag, tejszír tartalmát a II. fejezetben engedélyezett összetevők tömegének levonása után kell számítani. Az I. fejezet 7. és 10. pontjaiban meghatározott termékek esetén a minimális tartalmat a II. fejezetben engedélyezett összetevők és a töltelék tömegének levonása után kell számítani.

Az I. fejezet 7. és 10. pontjaiban meghatározott termékek csokoládé tartalmát a töltelék is magában foglalt termék összes tömegére vonatkoztatva kell kiszámítani.

IV. Cukrok

Ezen előírásban szereplő cukrok nem korlátozódnak azokra, amelyeket az MÉ 1-3-2001/111 „Emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek” előírás felsorol.

C rész

Az A rész II. fejezet 1. pontjában említett növényi zsírok

Az A rész II. fejezet 1. pontjában hivatkozott növényi zsírok, önmagukban vagy keverékekben, kakaóvaj-ekvivalensek (kakaóvaj-egyenértékűek), és az alábbi feltételeknek kell eleget tenniük:

a) olyan laurinsav-mentes növényi zsírok, amelyek POP, POSt és StOSt típusú¹ szimmetrikus, egyszeresen telítetlen trigliceridekben gazdagok;

b) bármilyen arányban keverhetők kakaóvajjal, és annak fizikai tulajdonságaival (olvadáspont és kristályosodási hőmérséklet, olvadási sebesség, temperálási igény) kompatibilisek;

c) csak finomítási és/vagy frakcionálási eljárásokkal készülnek, amelyek kizárják a triglicerid-szerkezet enzimes megváltozását.

A fenti kritériumoknak megfelelően, az alábbi növényi zsírok használhatók, amelyeket a listán felsorolt növényekből nyernek:

<i>A növényi zsír szokásos neve</i>	<i>A felsorolt zsírokat tartalmazó növények tudományos elnevezése</i>
1. Illipe, Borneo-faggyú vagy Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Pálmaolaj	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3. Sal (egy K-indiai fafajta)	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mango magzsír	<i>Mangifera indica</i>

A jégkrém és a hasonló, fagyasztott termékek gyártásához készülő csokoládéban a kókuszolaj használata is engedélyezett.

¹ P (palmitinsav), O (olajsav), St (sztearinsav).