



PFANNEBERG

Kakao- und Schokoladerzeugnisse und ihre Kennzeichnung

Seit dem 23.12.2003 sind in Deutschland die Regelungen der Richtlinie 2003/36/EG in einer neuen Kakaoverordnung rechtlich umgesetzt. Neben den Bestimmungen über die Zusammensetzung von Kakaoverzeugnissen sind auch Regelungen zur Kennzeichnung getroffen worden.

Grundsätzlich neu ist festgelegt, dass verpackte Erzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) unterliegen, und zwar mit speziellen zusätzlichen Kennzeichnungselementen laut Kakaoverordnung (z. B. hinsichtlich des Gehalts an zulässigen pflanzlichen Fetten).

Hinsichtlich der Kennzeichnung bei unverpackten Erzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung enthält die neue Kakaoverordnung keine Regelungen.

Für die Kennzeichnung von Feinen Backwaren mit Kakao- und Schokoladengehalt ist indirekt eine Änderung der "Leitsätze für Feine Backwaren" wesentlich geworden: In den Leitsätzen ist bei vielen Produktbeschreibungen der Hinweis gestrichen worden, dass "kakaohaltige Fettglasur auch bei entsprechender Kennzeichnung nicht verwendet wird". Das erfolgte in sinngemäßer Anwendung eines EUGH-Gerichtsurteils. Nun ist es also möglich, bei hinreichender Kenntlichmachung die kakaohaltige Fettglasur bei allen Produkten zu verwenden, auch bei Produkten der Spitzenqualität (z. B. bei Sachertorte, Baumkuchen oder Oblatenlebkuchen besonderer Qualität). Sofern in der Verkehrsbezeichnung eines Produkts auf Kakao oder Schokolade hingewiesen wird, ist die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur nur dann erlaubt, wenn die Backware selbst die rechtlich geforderte Mindestmenge an Kakao- oder Schokoladeanteilen enthält und damit die zusätzliche Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur nicht mehr schädlich ist.

Die Kenntlichmachung erfolgt bei vorverpackten Waren im Verzeichnis der Zutaten mit Ausweisung der Zutat "Kakaohaltige Fettglasur". Bei lose angebotenen Produkten erfolgt die Kenntlichmachung auf einem Schild in unmittelbarer Nähe der Ware mit den Worten "Mit kakaohaltiger Fettglasur" bzw. "Überzug mit kakaohaltiger Fettglasur". Abschwächende Hinweise sind dabei nicht zulässig, z. B. ist damit die Formulierung "Mit feiner kakaohaltiger Fettglasur" verboten.

Aufgrund von Nachfragen wird ergänzend auf Folgendes hingewiesen: Für Schokoladewaren gilt weiterhin, dass die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur

verboten ist. Das ergibt sich aus Anlage 1 der Kakaoverordnung. Dort ist beispielsweise unter Ziffer 10 auch festgelegt, dass Pralinen bissengroße Erzeugnisse sind, die einen Anteil von mindestens 25 Prozent Schokoladearten am Gesamtgewicht des Erzeugnisses enthalten.

07.03.2011

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf"

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0751-0

Weitere Informationen und Bestellung unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07510.html>